

Käse-Sahne-Mango-Torte

Eine kleine, erfrischende Torte mit Quark- und Mangofüllung.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 22 oder 20 cm):

Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

25 ml Wasser

Mangofüllung:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

250 g Mangos (Abtropfgew.)

1 TL Zitronensaft

Quark-Creme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

200 g kalte Schlagsahne

250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

60 g Zucker

Wie backe ich eine Käse-Sahne-Mango-Torte?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Springform lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 Das mitgebackene Papier vorsichtig abziehen, den Boden wieder zurückstürzen und auf eine Tortenplatte setzen. Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Mangofüllung:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen. Mangos mit Zitronensaft pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und nach und nach unter das Mangopüree rühren. Mangofüllung in einen Einwegspritzbeutel geben und beiseitestellen.
- 5 **Quark-Creme:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Speisequark und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zuerst eine kleine Menge Quark mit der Gelatine verrühren, dann unter den übrigen Quark rühren. Sahne unterheben. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Eine Ecke des Spritzbeckens mit der Mangofüllung abschneiden und kleine Portionen von der Masse in die Creme spritzen, dabei den Spritzbeutel etwas zur Seite wegziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 Springformrand lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriergeeignet.

