

# Kleiner Mango-Maracuja-Naked Cake

Eine kleine, fruchtig gefüllte Geburtstagstorte- eine leckere Überraschung zu jedem Geburtstag.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Tortenring hoch, mind. 10 cm

### Mango-Maracuja-Füllung:

etwa 250 g Mangos (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
1 EL Zucker  
200 ml Maracujanektar

### Biskuitteig:

25 g Butter  
2 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
90 g Weizenmehl oder glutenfreie  
Mehlmischung  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Joghurt-Sahne:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
150 g Joghurt  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Cake-Topper:

Holzspieße  
Papier

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen  
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich eine kleine Mango-Maracuja-Torte zum Geburtstag?:

## 1 Mango-Maracuja-Füllung zubereiten:

Mangos abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Soßepulver mit Zucker und etwa 50 ml Maracujanektar verrühren. Übrigen Maracujanektar in einem Topf zum Kochen bringen, das angerührte Soßepulver unter Rühren hinzufügen und einmal aufkochen. Mango untermischen und die Füllung erkalten lassen.

## 2 Vorbereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

#### 3 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl oder Mehlmischung mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Biskuitboden erkalten lassen.

#### 4 Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

#### 5 Joghurt-Sahne zubereiten:

Schlagsahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Joghurt mit **1 Btl.** Gelatine fix in einer Rührschüssel 1 Min. verrühren. Den Vanillin-Zucker unter den Joghurt rühren und dann die Sahne unterheben.

#### 6 Torte füllen:

Von der Mango-Maracuja-Füllung etwa 2 EL abnehmen. Knapp 1/3 der Joghurt-Sahne auf dem untersten Boden verstreichen und die Hälfte der übrigen Mango-Maracuja-Füllung darauf verteilen, dabei zum Rand 2 cm frei lassen. Den zweiten Boden auflegen, etwas andrücken und wieder genauso knapp 1/3 Joghurt-Sahne und die übrige Mango-Maracuja-Füllung einschichten. Den letzten Boden auflegen und etwas andrücken.

#### 7 Die Hälfte der übrigen Joghurt-Sahne glatt darauf verstreichen und den Rest in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und beliebig Tupfen auf die Torte spritzen. Die 2 EL Mango-Maracuja-Füllung zwischen den Tupfen verteilen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 8 Cake-Topper basteln:

Eine der Vorlagen ausdrucken und ausschneiden. Für das "Happy Birthday Schild" einen Holzspieß mit einem Klebestreifen an der Rückseite befestigen. Für die Wimpelkette 2 Schnüre zurechtlegen und die Dreiecke mit etwas Klebeband an der Schnur befestigen. Die Wimpelketten an 2 Holzspieße binden.



9 **Mango-Maracuja-Torte verzieren:**

Den Tortenring vorsichtig lösen. Die Torte mit einigen Schoko-Herzen und gehackten Pistazien verzieren. Kurz vor dem Servieren den Cake-Topper in die Torte stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Füllung kann auch mit frischer Mango zubereitet werden.

