



Mango-Frischkäse-Törtchen

Fruchtige Törtchen mit Mango und Frischkäse für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Dessertringe
6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)
Backpapier

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 Eier (Größe M)
100 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Belag:

1 Mango (etwa 400 g)
1 unbehandelte Limette
100 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Puderzucker
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Aus dem Backpapier 6 Quadrate (etwa 15 x 15 cm) schneiden. Auf jedes Papierstück einen Dessertring stellen und das Papier so um den unteren Rand wickeln, dass ein Boden entsteht (Abb. 1). Die Dessertringe **nicht** fetten und auf ein Backblech stellen. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



② Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Frischkäse unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in den Dessertringen verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

Das Gebäck in den Formen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ③ Das Backpapier entfernen. Die Törtchen aus den Ringen lösen und einmal waagrecht oder senkrecht durchschneiden und auf eine Platte setzen.

④ Belag:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dann in Scheiben schneiden. Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer fein abschälen. Limette auspressen und den Saft mit Frischkäse und Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben. Die Törtchen mit Mangoscheiben, Creme und Limettenzesten dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Belag lässt sich das Gebäck einfrieren.

