

Mango-Lassi-Torte

Fruchtige Sahnetorte mit Wiener Boden, einer Füllung aus frischer Mango und Joghurt und einer Dekoration aus weißer Kuvertüre-Brush-Strokes

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier
Tortenring

Biskuitteig:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

150 ml Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
6 Kardamomkapseln

Mango-Joghurt-Sahne:

16 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
3 - 4 reife Mangos (etwa 1,2 kg)
500 g Joghurt
75 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
500 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
etwa 4 EL samtiger Mango-Fruchtaufstrich

1 Vorbereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl 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 30 Minuten



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

3 Tränke:

Wasser, Zucker, Vanille-Zucker und die etwas gequetschten Kardamomkapseln in einem Topf aufkochen. So lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Sirup erkalten lassen, dann erst die Kardamomkapseln entfernen.

- 4 Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte oder Tortengarnierscheibe legen. Den Tortenring so darumstellen, dass um den Boden ein knapp 1 cm breiter Rand frei bleibt. Die Schnittflächen beider Böden mit dem Sirup tränken.

5 Mango-Joghurt-Sahne:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. 200 g Fruchtfleisch würfeln und auf dem unteren Boden verteilen. 600 g Fruchtfleisch mit Joghurt, Zucker, Vanille-Zucker und Zitronensaft pürieren. Übriges Fruchtfleisch zum Verzieren beiseitestellen.

- 6 Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Mango-Joghurt-Masse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.
- 7 Etwa die Hälfte der Mango-Joghurt-Sahne auf den unteren Boden geben und so verstreichen, dass der Rand gefüllt ist. Den oberen Boden mit der getränkten Seite nach unten auflegen und etwas andrücken. Übrige Creme daraufgeben und so glatt verstreichen, dass der Rand gefüllt ist. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8 Verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Hilfe eines Teelöffels etwa 30 Kleckse auf Backpapier geben und mit Hilfe eines Backpinsels oder einer Palette jeweils etwa 8 cm lang verstreichen. Fest werden lassen.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 9 Tortenring lösen und entfernen. Kuvertürestreifen an den Rand stellen. Übrige Mango in beliebige Stücke oder Streifen schneiden und auf der Torte verteilen. Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf erhitzen und über den Mangostücken verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ein Tortenboden lässt sich besser durchschneiden, wenn er gut ausgekühlt ist oder am Vortag gebacken wurde.
- Die Tränke kann 2-3 Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Die Kuvertüre-Dekoration kann ebenfalls 2-3 Tage im Voraus gemacht und mit Backpapier oder Folie abgedeckt werden.
- Die Torte kann 1-2 Tage vorher gefüllt und zusammengesetzt werden.
- Die geschnittene Mango für die Dekoration kann vorbereitet und in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank gelagert werden.
- Die Torte kann ohne jede Dekoration in einem Tortenkarton eingefroren werden. Danach, am besten in der Verpackung, im Kühlschrank etwa 1 Tag auftauen lassen.
- Die Torte am besten im Tortenring transportieren und die Dekoration erst vor Ort anbringen.

