



# Naked Cake Joghurt-Mango

Erfrischende kleine Sommertorte mit Mango- und Joghurtsahne aus einer Backmischung.

etwa 8 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake  
Joghurt  
100 g weiche Margarine oder  
Butter  
2 Eier (Größe M)  
25 ml Milch (2 EL)

### Joghurt-Sahne-Mango- Belag:

250 g Mangos (Abtropfgew.)  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
400 g kalte Schlagsahne  
150 g Joghurt  
2 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

essbare Blüten oder getrocknetes  
Blütenmix

Wie backe ich schnell einen Naked Cake mit erfrischender Joghurt-Mango-Füllung?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen. Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

### 3 Joghurt-Sahne-Mango-Belag zubereiten:

Mangos mit Sahnesteif pürieren. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Joghurt nach Packungsanleitung zubereiten. Unter ein Drittel der Füllung das Mangopüree rühren. Unter die restlichen Füllung den Zitronensaft geben. Mango- und die Zitronenjoghurtsahne jeweils in einen großen Gefrierbeutel ohne Standboden oder Einwegspritzbeutel füllen und eine Ecke (ca. 2 cm) abschneiden. Zuerst die beiden Fruchtfüllungen auf den oberen Tortenboden abwechselnd in Streifen auftragen (mit gefüllten Spritzbeuteln lässt sich besser arbeiten und so sieht der obere Boden gut aus). Auf den unteren Boden die Streifen entsprechend spritzen. Den mittleren Boden auflegen und nun die Streifen **quer** auftragen. Dann den oberen Boden auflegen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



### 4 Verzieren:

Vor dem Verzehr den Naked Cake Joghurt-Mango mit Blüten verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Belag für den Naked Cake Joghurt-Mango in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und aufspritzen. Die Streifen werden dann exakter.
- Den Joghurt-Mango-Belag statt mit Zitronensaft mit Orangenlikör zubereiten.
- Noch einfacher geht es, die beiden Füllungen mit Teelöffeln auf den Böden verteilen.