

Mango - Erdbeer - Torte

Zutaten Tortenboden:

230 g Mehl
180 g Zucker
175 g weiche Butter
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1½ TL Backpulver

Zutaten Belag:

500 g Erdbeeren
2 reife Mangos
50 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
300 ml Orangensaft
1 Päckchen Tortenguss (weiß)
120 g Puderzucker
2 EL Zucker
4 EL Cognac
500 g Sahne



Zubereitung:

- Für den Tortenboden Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter cremig rühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Etwa 300 g Mango klein schneiden.
- Puderzucker und 40 g Gelatinepulver vermischen.
- Halbe Mischung mit kleiner Mango, 50 ml Orangensaft und 2 EL Cognac pürieren.
- Andere Hälfte mit Erdbeeren und Restcognac ebenfalls pürieren.
- Beide Pürees kalt stellen und angelieren lassen.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Jeweils die halbe Sahne unter die angelierten Pürees heben.

- Springformrand um den Tortenboden legen.
- Erst Mangopüree, dann Erdbeerpüree auf den Tortenboden streichen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Restliche Mango klein schneiden.
- Eine Schicht klein geschnittene Mango auf die Torte legen.
- Tortenguss mit Zucker und Restorangensaft zubereiten.
- Fertigen Guss über die Mangoschicht geben.
- Zum Festwerden noch einmal 30 Minuten kühl stellen.