

# Mango – Schoko – Torte

## Zutaten Tortenböden:

120 g Zartbitterkuvertüre  
225 g weiche Butter  
200 g Mehl  
4 Eier  
200 g Zucker  
2 TL Backpulver (gestrichen)  
2 EL Kakao  
1 Prise Salz

## Zutaten Füllung:

50 g Baiser  
1 EL Zucker  
50 g Raspelschokolade  
 $\frac{3}{4}$  reife Mango  
500 g Schlagsahne  
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

## Zutaten Belag:

400 g Schlagsahne  
1 EL Zucker  
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
 $\frac{1}{4}$  Mango

## Zubereitung:

- Für die Tortenböden die Kuvertüre klein hacken.
- Gehacktes im heißen Wasserbad schmelzen.
- Etwas abkühlen lassen.
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker und das Salz einrieseln lassen.
- Abgekühlte Kuvertüre, Butter und Eigelb schaumig rühren.
- Eischnee unterheben.
- Mehl mit Backpulver, Kakao und Backpulver vermischen.
- Mischung ebenfalls unterheben.
- Eine Springform fetten und mit Mehl bestäuben.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 200° C ca. 35 Minuten backen.



- Boden gut abkühlen lassen.
- Für die Füllung die Baiser grob zerbröseln.
- Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen.
- Fleisch in kleine Stücke schneiden.
- Schlagsahne steif schlagen.
- Dabei das Gelatinepulver und den Zucker einrieseln lassen.
- Baiserbrösel und Raspelschokolade unter die Sahne heben.
- Den kalten Tortenboden einmal waagrecht halbieren.
- Um den unteren Boden einen Tortenring (Springformrand) legen.
- Mangostückchen auf dem Boden verteilen.
- Sahnemischung gleichmäßig aufstreichen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Tortenring dann vorsichtig entfernen.
- Für den Belag die Sahne mit Gelatine und Zucker steif schlagen.
- Torte mit etwa  $\frac{3}{4}$  der Sahne komplett bestreichen.
- Mit den restlichen Mangostückchen einen Stern auf die Torte legen.
- Am Rand mit der restlichen Sahne Tupfen aufspritzen.
- Noch einmal mindestens eine Stunde kühl stellen.