

## Mango-Maracuja-Sommertorte



### Du brauchst:

#### A) Für den Biskuit:

6 Eigelb  
6 Eiweiß  
6 Esslöffel warmes Wasser  
120 g Zucker  
100 g Kartoffelmehl (Speisestärke)  
100 g Mehl

#### B) Für die Joghurtmasse:

500g Naturjoghurt  
1 kleinen Becher Sahne  
1 kleinen Becher Magerquark  
100 g Zucker  
1 Vanillestange  
8 Blatt Gelatine

### C) Für den Fruchtspiegel:

- 1 reife, faserarme Mango
- 1 Vanillestange
- 2 Maracujas (Passionsfrüchte)
- Etwas Wasser
- 2 Blatt Gelatine

### So machst du´s richtig:

#### A) Biskuit:

- 1.) Fette eine Springform mit Butter ein und bemehle sie.
- 2.) Trenne die Eier in Eiweiß und Eigelb in verschiedene Schüsseln.
- 3.) Schlage das Eiweiß steif.
- 4.) Gib 6 Esslöffel warmes Wasser zu den Eigelben und schlage sie 10 Minuten mit einem Rührgerät oder Küchenmaschine.
- 5.) Gib die 120 Gramm Zucker dazu und rühre nochmals 10 Minuten.
- 6.) Währenddessen heize den Backofen auf 180 Grad vor (Ober/ Unterhitze)
- 7.) Mische das Kartoffelmehl und das Mehl zusammen.
- 8.) Gib die Eiweißmasse auf die Eigelbmasse.
- 9.) Siebe das Kartoffelmehl-Mehlgemisch drauf.
- 10.) Rühre nun mit einem Spatel das Ganze durch (nicht mehr mit dem Rührgerät)!
- 11.) Backe den Biskuitteig für 50 Minuten.
- 12.) Nimm den Kuchen aus der Form und lass ihn kalt werden.

#### B) Fruchtspiegel bzw. Fruchtragout

- 1.) Schäle die Mango.
- 2.) Schneide mit einem Messer Längs-und Querstreifen in die Mango, so dass ein Gitter entsteht:



- 3.) Jetzt kannst du mit einem Löffel das gesamte Fruchtfleisch sehr schön von dem unbrauchbaren Kern lösen.
- 4.) Gib das Fruchtfleisch in einen Topf und gib ein wenig Wasser dazu.
- 5.) Lass nun die Mango etwa 5 Minuten kochen, so dass ein Ragout entsteht.
- 6.) Nimm einen Pürierstab und püriere die Mango, so dass aber immer noch ein paar Fruchtstücke zu sehen sind. Du willst ja ein Ragout, keine Marmelade.
- 7.) Nimm nun die Passionsfrüchte und teile sie in der Mitte.
- 8.) Gib die Kerne und die Flüssigkeit ebenfalls zu dem Mango-Ragout und lass das Ganze kalt werden.

### **C) Joghurtmasse:**

- 1.) Schlage die Sahne steif und gib sie in den Kühlschrank.
- 2.) Nimm einen Tortenring und bereite ihn vor, indem du ihn mit Öl einpinselst und dann mit Zucker „einstäubst“.
- 3.) Gib den Quark und den Joghurt in eine Schüssel und rühre das Ganze mit einem Rührgerät.
- 4.) Gib die 100 g Zucker dazu und rühre so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 5.) Schneide die Vanillestange mit einem Messer auf der einen Seite auf und kratze das Mark mit dem Rücken eines Kaffeelöffels heraus.
- 6.) Nimm die 8 Blatt Gelatine und lass sie 5 Minuten in kaltem Wasser aufquellen.
- 7.) Gib das Vanillemark in die Quarkmasse und rühre nochmals.
- 8.) Gib nun die Sahne hinzu und rühre nochmals kurz.
- 9.) Nimm die Gelatine und drücke sie mit der Hand aus.
- 10.) Gib die Gelatine in einen kleinen Topf und erhitze die Gelatine so lange, bis sie flüssig ist. Dabei immer umrühren. **DIE GELATINE NICHT KOCHEN, SONST KANNST DU SIE WEGWERFEN!!!**
- 11.) Wenn die Gelatine flüssig ist, gib ein wenig von der Quark-Joghurt-Sahnemasse in die Gelatine und rühre kräftig. Das Ganze gibst du nun in die Quark-Joghurt-Sahnemasse.
- 12.) Rühre alles nochmals durch.
- 13.) Schneide den Biskuit einmal in der Mitte durch.
- 14.) Nimm eine Tortenplatte, lege den unteren Teil des Biskuitbodens drauf und lege dann den vorbereiteten Tortenring drum, so dass er mit dem Boden abschließt.
- 15.) Gib nun die Hälfte der Quark-Joghurt-Sahnemasse drauf und lege dann den zweiten, oberen Biskuitboden auf diese Masse.
- 16.) Nun gibst du den Rest der Quark-Joghurt-Sahnemasse drauf und streichst alles glatt.

### **D) Aufbringen des Mango-Spiegels**

- 1.) Weiche 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten auf.
- 2.) Drücke die Gelatine dann mit der Hand wieder aus und erhitze die Gelatine, bis sie flüssig ist. **IMMER RÜHREN!!!**
- 3.) Nimm nun wieder etwas von dem Mango-Ragout und gib es in die Gelatine unter Rühren.
- 4.) Gib nun das alles wieder zurück in das Mango-Ragout.
- 5.) Streiche nun das Ganze auf die Torte drauf, so dass der ganze obere Teil mit dem Ragout bedeckt ist.
- 6.) Stelle die Torte für mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank.
- 7.) Am nächsten Tag nimmst du die Torte aus dem Kühlschrank und löst vorsichtig den Tortenring ab. Das sollte eigentlich, wenn du den Ring geölt und gezuckert hast, völlig problemlos gehen.
- 8.) Fertig ist eine super leichte Sommertorte, die aber natürlich auch im Winter gut schmeckt, da es die exotischen Früchte mittlerweile das ganze Jahr gibt.