Buttermilch-Mango/Maracuja-Sahne

Das brauchst du:

Für den Biskuit

6 Eigelb, 6 Eiweiß,
6 Esslöffel warmes Wasser
120 g Zucker
100 g Mehl
100 g Kartoffelmehl

Für die Sahnecreme:

1 Liter (2 Becher) Buttermilch
1 Becher Sahne
60 g Zucker
8-9 Blatt Gelatine oder ersatzweise Agar Agar

Für das Fruchtragout:

2 Mangos
2 Maracujas
Saft einer halben Zitrone
2 Blatt Gelatine oder ersatzweise Agar Agar
Mark einer Vanilleschote

So machst du´s richtig:

1.) Trenne die Eier und schlage das Eigelb schaumig.
2.) Schlage das Eiweiß schaumig.
3.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.

4.) Gib etwa 1/3 des Zuckers ins Eiweiß und schlage so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5.) Gib die restlichen 2/3 des Zuckers in die Eigelbmasse und schlage ebenfalls so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
6.) Mische das Mehl und das Kartoffelmehl und siebe es auf die Eigelbmasse.
7.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Gummispatel unter (nicht mehr mit dem Rührgerät!)
8.) Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backe den Teig genau 40 Minuten im Backofen.
9.) Nimm den Teig aus dem Backofen und lasse ihn auskühlen.
10.) Schäle die Mango und hebe das Fruchtfleisch, das sehr schön ist, in einer anderen Schüssel auf, nachdem du es in kleine Teile geschnitten hast.
11.) Gib auf die schönen Teilchen sofort etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden
12.) Gib das nicht so schöne Fruchtfleisch in einen Topf mit etwas Wasser und etwas Zucker und koche es weich.
13.) Püriere das Fruchtfleisch mit einem Pürierstab.
14.) Lass es kalt werden und gib dann die Maracuja-Kerne dazu.
15.) Gib das Mark einer Vanilleschote hinzu und rühre durch.
16.) In der Zwischenzeit kannst du die Creme herstellen, indem du die Buttermilch in eine Schüssel gibst und mit 60 g Zucker verrührst.
17.) Schlage die Sahne steif und gib sie in diese Buttermilchmasse.
18.) Weiche 8-10 Gelatineblätter in kaltem Wasser etwa 5 Minuten auf.
19.) Erhitze sie, nachdem du sie mit der Hand ausgedrückt hast. NICHT KOCHEN, nur auflösen!
20.) Gib nun etwas von der Buttermilchmasse in den Gelatinetopf (so etwas nennt man „angleichen“).
21.) Gib nun die angeglichene Gelatine in die Schüssel mit der Buttermilchmasse.
22.) Nimm nun einen Tortenring und öle ihn innen ein und bestreue ihn mit Zucker.
23.) Gib den Tortenring auf eine Tortenplatte, unten musst du etwas Backpapier drunter legen und außen umschlagen, so dass die Masse nicht austritt.
24.) Schneide deinen Biskuitboden in der Hälfte durch.
25.) Gib die eine Hälfte in den Tortenring und gib dann die Hälfte der Buttermilchmasse drauf.
26.) Gib dann die andere Hälfte des Biskuits drauf und darauf gibst du den Rest der Buttermilchmasse.
27.) Lass das Ganze im Kühlschrank eine Stunde stocken.
28.) Weiche nun 2 Blätter Gelatine 5 Minuten ein.
29.) Drücke die Gelatine aus und erhitze sie wie die Gelatine vorher auch.
30.) Gib nun zum Angleichen etwas von der Mangomasse in die Gelatine.
31.) Gib nun die Gelatine in die Mangomasse und verrühre.
32.) Nimm die Torte aus dem Kühlschrank und verteile die Mangomasse darauf.
33.) Gib nun die schönen Mangoteilchen auf die Torte und verteile sie dort.
34.) Lasse das Ganze am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden.
35.) Nimm am nächsten Tag die Torte aus dem Kühlschrank, hebe vorsichtig den Tortenring ab (vielleicht vorher am besten mit einem Messer am Rand entlangfahren) und verziere die Torte mit ein paar Blättchen Zitronenmelisse.