

Sommerliche Muttertagstorte



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 Fruchtfüllung

2 reife Mangos
2 Maracujas
50 g Zucker
1 Limette
1 Vanilleschote
etwas Wasser

außerdem noch 2 Becher Schlagsahne

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.) Gib den Saft der Limette dazu.
- 14.) Püriere das Fruchtfleisch mit einem Pürierstab.
- 15.) Lass es kalt werden und gib dann die Maracuja-Kerne dazu.
- 16.) Gib das Mark einer Vanilleschote hinzu und rühre durch.
- 17.) Gib nun die schönen Fruchtfleischstücke hinein und lass alles kalt werden.
- 18.) Schlage die Sahne fest.
- 19.) Schneide den Biskuit in drei gleich große Teile.
- 20.) Gib auf den ersten Teil die Hälfte des Mango-Ragouts.
- 21.) Gib 1/3 der Sahne darauf.
- 22.) Gib den zweiten Boden darauf.
- 23.) Mache das Ganze beim zweiten Boden genauso, lass aber etwas von dem Frucht-Ragout übrig für die Verzierung.
- 24.) Gib den dritten Boden auf die Torte und gib darauf den Rest der Sahne. Mache auch an den Rand der Torte etwas Sahne.
- 25.) Gib in die Mitte nun den Rest des Frucht-Ragouts.
- 26.) Verziere mit essbaren Blüten oder Margariten.