

Mangotorte



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 2 Stunden
BACKEN: ca. 30 Minuten
TIEFKÜHLEN: über Nacht
AUFTAUEN LASSEN: ca. 3 Stunden
FÜR 12–16 Stücke

1 Springform von 20 cm Ø
Backpapier für den Formenboden und die Verstärkung
Thermometer

BISKUIT

2 Eier, Gr. M
75 g Zucker
½ Pk. Vanillezucker
25 g Butter, flüssig, ausgekühlt
50 g Mehl
25 g Epifin
1 Msp. Backpulver

MANGO-MOUSSE

2 reife Mangos, je ca. 450 g, geschält, in Stücken
100 g Zucker
9 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
½ Zitrone, Saft
200 g griechischer Jogurt
3 dl Vollrahm, steif geschlagen

SCHOKOLADE-MIRROR-GLAZE

1,5 dl Vollrahm
2 dl Wasser
240 g Zucker
80 g Kakaopulver
2 EL Wasser
7 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

SCHOKOLADE-MIRROR-GLAZE

Rahm, Wasser und Zucker in einer kleinen hohen Pfanne aufkochen. Kakaopulver dazusieben und gut verrühren, köcheln, bis die Masse 103°C beträgt (mit Thermometer prüfen!). Masse in einen Messbecher umfüllen. Erst Wasser, dann gut ausgedrückte Gelatine beifügen. Mit dem Stabmixer fein mixen, sodass keine Luftbläschen entstehen. Auf 35–38°C abkühlen lassen (mit Thermometer prüfen!).

FERTIGSTELLEN

Form und Folie(n) entfernen, Kuchen auf eine kleine umgekehrte Schüssel stellen, darunter ein Backpapier platzieren. Tiefgekühlte Torte auf die Schüssel stellen, Glasur darübergiessen, antrocknen lassen. Glasurtropfen am unteren Tortenrand mit einem scharfen Messer wegschneiden. Torte im Kühlschrank 2–3 Stunden auftauen lassen. Bis zum Servieren unbedeckt weiterhin im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG

BISKUIT

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Metallschüssel geben und über dem heissen Wasserbad ca. 5 Minuten schaumig rühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis sich das Volumen der Masse verdreifacht hat. Butter dazugeben. Mehl, Epifin und Backpulver mischen, dazusieben und vorsichtig unter die Masse heben. In die vorbereitete Form füllen.

BACKEN

Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen. Biskuit vom Rand lösen, herausnehmen, mit einem scharfen Messer ausebnen und rundum 2–3 mm abschneiden, damit der Durchmesser etwas kleiner wird. In Folie gepackt beiseitelegen. Form wieder schliessen, Rand bebuttern. 2 Backpapiere längs 1½× falten, inwendig an den Formenrand stellen, um diesen ca. 5 cm zu erhöhen.

MANGO-MOUSSE

450 g Fruchtfleisch mit Zucker sehr fein pürieren. Gut ausgedrückte Gelatine mit Zitronensaft erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. 2–3 Esslöffel Mangopüree unter Rühren zur Gelatine geben. Gelatine unter Rühren zum restlichen Püree geben. Jogurt daruntermischen, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Dem inneren Formenrand entlang auf dem Backpapier wenig Mousse aufstreichen, 10–15 Minuten tiefkühlen. Restliche Mousse unterdessen kühl stellen. Danach Biskuit in die Form legen, Mousse daraufgeben, glatt streichen. Einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen können. 6 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.

