

# Erdbeer-Mango-Torte

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 10-12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10-12', 'yield' : " });
```

Eine fruchtige leckere Torte in einer unwiderstehlich Kombination bestehend aus Erdbeeren und Mango. Das Rezept wird verfeinert mit Vanille und Orangenlikör, auf zartem Biskuitboden mit Joghurt versetzt.

## Zutaten

- **Für den Biskuitboden einer 24 cm großen Springform** (Geht natürlich auch mit einem Biskuitboden vom Bäcker)
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 75 g Zucker
- 40 g Mehl 405, gesiebt
- 40 g Speisestärke
- Für die Tränke:
- 20 g Puderzucker mit 4 EL Orangen Likör und etwas Zitronenabrieb verrührt (Grand Manier oder Cointreau)
- **Für die Füllung**
- 600 g voll reife Erdbeeren ohne Blüte, gewaschen, gut abgetropft
- 750 g / 2 reife Mangos, in Streifen schneiden
- 500 g Biojoghurt
- 75 g Puderzucker
- 400 geschlagene Sahne
- 2 Eiweiß steif geschlagen
- Mark 1 Vanilleschote
- 11 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
- 50 g geröstete Mandelblättchen
- Evtl.1 Tütchen Tortenguss

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft 160 ° C, die Springform mit Backtrennpapier auslegen.

## **Schritt2**

### **Der Biskuitboden:**

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und die Eigelbe unter heben. Das Mehl darüber sieben, Speisestärke zufügen und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. In die Springform geben, glatt verstreichen und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

## **Schritt3**

Abkühlen lassen, waagrecht halbieren und mit der Likörtränke beträufeln. Den unteren Boden wieder in die Springform setzen.

## **Schritt4**

### **Die Füllung:**

Die Hälfte der Mangos in schöne, gleichmäßige Spalten schneiden; einige besonders schöne Erdbeeren für die Garnitur zurück lassen.

## **Schritt5**

Die Hälfte der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, die 2. Hälfte mit dem Stabmixer pürieren, das Vanillemark dazu geben.

## **Schritt6**

Die Gelatine tropfnass erwärmen, (das geht ganz gut in der Mikrowelle) unter das Erdbeerpüree heben. Den Puderzucker und den Joghurt verrühren, Erdbeerstücke dazu geben.

## **Schritt7**

Zunächst das geschlagene Eiweiß unterheben, dann in 2 Schritten die geschlagene Sahne.

## **Schritt8**

Etwa  $\frac{3}{4}$  der Masse auf dem Tortenboden verstreichen. Den 2 Boden darüber etwas andrücken.

## **Schritt9**

Zunächst 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

## **Schritt10**

Danach den Springformrand entfernen und die restliche Füllung „kuppelartig“ darüber verstreichen. Die Mango Spalten gleichmäßig - kuppelartig darüber legen; ev. mit etwas Tortenguss überziehen.

## **Schritt11**

Die restlichen Erdbeeren dekorativ darüber setzen. Die Seiten mit geschlagener Sahne einstreichen.  
Die gerösteten Mandelblättchen rundherum etwas andrücken

**Rezeptart:** Torten **Tags:** erdbeertorte, mango

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-mango-torte/>