REZEPT FÜR SCHNELLE MANGO-ESPRESSO-TORTE

SCHNELLE MANGO-ESPRESSO-TORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 12 Stücke | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 3 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 60 g Mehl Type 405
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 30 g blanchierte, gemahlene Mandeln
- 2 Päckchen lösliches Espressopulver (à ca. 2 g)
- 1 reife Mango (ca. 450 g)
- 200 g Schlagsahne
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- 150 g Ricotta
- nach Belieben ca. 25 g Schoko-Mokkabohnen zum Verzieren

5205

ZUBEREITUNG

215	5	24	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Salz schaumig schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse dickcremig und hell wird. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und mit Mandeln vorsichtig unterziehen. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser, ersatzweise eine gefettete Obstbodenform) geben und glatt streichen. Im heißen Ofen 15-18 Minuten hell backen. Stäbchenprobe machen.

2. Biskuit herausnehmen und 10-15 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Inzwischen Espressopulver in 1-2 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein und die Hälfte in gleichmäßige Spalten schneiden, Rest fein würfeln.

3. Sahne steif schlagen. Gesiebten Puderzucker und erkalteten Espresso zufügen. Ricotta glatt rühren und kurz unterrühren. Creme auf den Biskuit streichen, Mangospalten und -würfel darauf verteilen. Nach Belieben mit Mokkabohnen verzieren.

Tipps:

Wenn die Torte nicht sofort serviert wird, beim Steifschlagen der Sahne mit dem Puderzucker 1 Päckchen Sahnefestiger zufügen und die Torte nach dem Belegen kühl stellen.

Die Mango kann nach Belieben durch Pfirsiche oder Aprikosen aus der Dose oder durch frische Beeren der Saison ersetzt werden. Früchte vor dem Belegen gut trocken tupfen.