Mango-Joghurt-Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

125 gr Butter, 250 gr Löffelbiskuits, 1 Dose Mango (425 ml), 600 gr Vollmilch-Joghurt, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Esslöffel Zitronensaft, 13 Blatt weiße Gelatine, 400 gr Schlagsahne, Mangohobel und Zitronenmelisse.

Die Zubereitung:

l. Die Butter schmelzen. Löffelbiskuits fein zerbröseln. Butter und Löffelbiskuits gut mischen. Auf den leicht geölten Boden einer Springform (26 cm ø) geben und zu einem Boden andrücken. Den Boden ca. l Stunde kalt stellen.

2. Inzwischen Mango in einen hohen Rührbecher füllen und fein pürieren, Joghurt, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. 8 Blatt und 5 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. 5 Blatt Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen und von der Herdplatte ziehen. 4 - 5 EL Mangopüree tröpfchenweise unterrühren, Anschließend in das restliche Püree rühren.

3. 8 Blatt Gelatine ausdrücken, ebenfalls schmelzen, von der Herdplatte ziehen und 3-4 EL Joghurtcreme tröpfchenweise unterrühren. Anschließend in die restliche Joghurtcreme rühren. 3-4 Minuten kaltstellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

4. Inzwischen 300 g Sahne steif schlagen. Portionsweise unter die gelierende Joghurtcreme heben. Hälfte Creme auf den Boden geben. Hälfte Mangopüree draufgeben, mit einer Gabel marmorieren. Restliche Joghurtcreme darauf verteilen, übriges Mangopüree gleichmäßig darauf geben und nochmals mit einer Gabel marmorieren. Joghurt-Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.

5. 100 g Sahne steif schlagen, 1 TL Zucker dabei einrieseln lassen. Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Torte mit Sahnetuffs verzieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de