

Kokos-Mango-Torte

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Masse:

4 Dotter (Größe M)
30 g gesiebter Staubzucker
4 Eiklar (Größe M)
40 g glattes Mehl
20 g Backkakao
1 EL Maisstärke

Füllung:

5 EL Weißwein
2 Dotter (Größe M)
30 g Zucker
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
300 g klein geschnittene Mango
¼ l Schlagobers

Zum Bestreichen:

¼ l Schlagobers
1 KL Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

100 g Kokosette
Schokospäne

Zum Belegen:

1 klein geschnittene Mango

1 Masse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eier mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Kakao und Stärke vermischen, darüber sieben und unterrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backrohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Füllung:

Für die Füllung Wein mit Dottern und Zucker unter Rühren zum Sieden bringen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in die heiße Masse einrühren. Das Mango-Frucht-Fleisch unterrühren und das Ganze kalt stellen. Das Schlagobers unter die erkaltete, zu gelierende Masse heben.



- 3 Die erkaltete Torte 1-mal durschschneiden. Eine Tortenplatte mit dem Springformrand (24 cm Ø) umstellen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Mit der zweiten Tortenplatte abdecken, leicht andrücken und ca. 4 Std. kalt stellen.
- 4 Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Oberfläche und Rand der Torte mit 3/4 des Schlagobers bestreichen. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Rosetten auf den Tortenrand spritzen.
- 5 Die Torte mit Kokosette und Schokolade bestreuen und mit Mangostücken belegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Zubereitung gelingt auch mit Dr. Oetker Gelatine gemahlen.

