



**Mango-Rosen-
Torte**



Zutaten

Teig

4 Eier
200 g Zucker
1 Pr. Salz
1 P. Vanillezucker
200 ml Sonnenblumenöl
200 ml Mineralwasser
mit Kohlensäure
300 g Mehl
100 g Speisestärke
1 P. Backpulver

Creme

½ reife Mango
200 g Erdbeeren
1 Tüte Agar Agar
30 g Puderzucker
250 g Magerquark
200 ml Sahne
4 TL San-Apart

Dekoration

200 g Aprikosenmarmelade,
fein passiert
2–3 reife Mangos



2 St. 35 Min. 4 St.

1 Teig

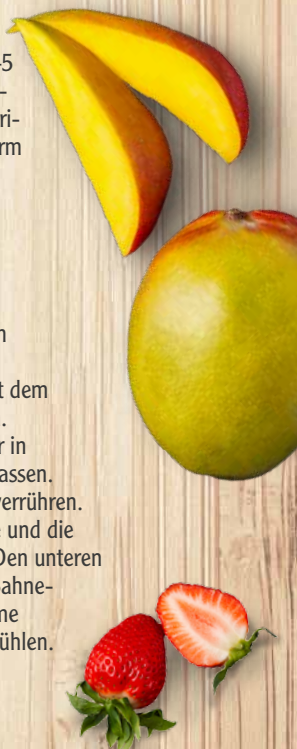
Den Ofen auf 170° C Ober-Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen auf 26 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier auslegen. Alternativ eine Springform am Boden mit Backpapier auskleiden. Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker mindestens 4–5 Min. rühren, bis die Masse weißcremig ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und dazu sieben. Bei niedriger Stufe einrühren, bis sich die Zutaten gut vermischt haben. Den Teig in die Backform einfüllen und für ca. 35 Min. backen. Mit einem Zahnstocher die Garprobe machen und den Teig anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen. Anschließend zwei Mal waagrecht durchschneiden.

2 Creme

Mango schälen, in Stücke schneiden und pürieren. Mit Wasser auf 250 ml aufgießen und mit der Hälfte des Agar Agars in einem kleinen Topf verrühren. Aufkochen lassen und anschließend mindestens 2 Min. sprudelnd kochen. Dann vom Herd herunter nehmen und umfüllen. Erdbeeren pürieren, mit Wasser auf 250 ml auffüllen und mit dem restlichen Agar Agar verrühren. Ebenfalls aufkochen und wie das Mangopüree 2 Min. sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und umfüllen. Jeweils 15 g Puderzucker in das Mango- und Erdbeerpüree rühren. Die beiden Fruchtpürees lauwarm abkühlen lassen. Sahne mit 2 TL San-Apart steif schlagen. Quark mit den restlichen 2 TL San-Apart verrühren. Sobald das Fruchtpüree lauwarm ist, die eine Hälfte des Quarks in das Erdbeerpüree und die andere Hälfte in das Mangopüree rühren. Jeweils die Hälfte der Sahne unterheben. Den unteren Tortenboden auf eine Platte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Mango-Sahne-Creme einfüllen und glatt streichen, mittleren Boden aufsetzen, Erdbeer-Sahne-Creme verstreichen und mit dem letzten Boden abschließen. Dann mindestens 3 Stunden kühlen.

3 Dekoration

Mango schälen und rechts und links am Kern entlang abschneiden. Diese Hälften in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden und daraus Rosen formen. Die Torte mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die Rosen darauf setzen. 3 EL Marmelade mit 4 EL Wasser aufkochen und mit einem Pinsel die Rosen bestreichen. Die Torte erneut kühlen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

