

Mango Maracuja Torte von Oniondevil (und Barny)

Für den Biskuit

5 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Creme

500 ml Schlagsahne

250 g Mascarpone

250 g Frischkäse

80 g Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Für die Fruchtfüllung

300 g Mangopüree (frisch oder aus der Dose)

100 ml Maracujasaft

6 Blatt Gelatine oder 1 Päckchen gemahlene Gelatine

Für den Fruchtspiegel

200 ml Maracujasaft

1 EL Zucker

1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung

Eier mit Zucker 5 Min. schaumig schlagen. Dadurch sollte sich das Volumen gut verdoppeln. Die Masse wird mit der Zeit schön dickflüssig.

Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und zur Eiermasse sieben, damit keine Klümpchen entstehen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Biskuit backen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25–30 Minuten. Auskühlen lassen und in zwei Böden schneiden.

Creme herstellen: Sahne steif schlagen. Mascarpone, Frischkäse und Zucker verrühren und die Sahne unterheben.

Fruchtfüllung: Gelatine einweichen, mit etwas erwärmtem Mangopüree auflösen und mit dem restlichen Mangopüree und Maracujasaft verrühren.

Ersten Boden in einen Tortenring legen, die Hälfte der Creme darauf streichen, die Fruchtfüllung verteilen und die restliche Creme daraufgeben. Zweiten Boden auflegen.

Mindestens 8 Stunden kalt stellen.

Aus Maracujasaft, Zucker und Tortenguss den Fruchtspiegel kochen und auf der Torte verteilen.

Nochmals 1 Stunde kühlen und nach Belieben mit Sahnetuffs und frischen Früchten dekorieren.

Barnys persönlicher Vorschlag: Mangomus mit Quark/Mascarpone Mischung verrühren und ein paar Mangostücken dazu. Gelatine weglassen, lieber einen TL San Apart.