

Mango-Kokos-Torte

Zubereitungszeit: 60 min
Back- / Kochzeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: mittel
Anzahl Portionen: Rundform

Zutaten:

Für den Boden:

- ☒▶ 150 g Butter (weich)
- ☒▶ 140 g Zucker
- ☒▶ 4 Eier
- ☒▶ 100 g gem. Mandeln
- ☒▶ 50 g Kokosraspeln
- ☒▶ 80 g Mehl
- ☒▶ 1 TL Backpulver
- ☒▶ 1 Prise Salz

Für die Creme:

- ☒▶ 5 Blätter Gelatine
- ☒▶ 350 g Sahne
- ☒▶ 130 g weiße Schokolade
- ☒▶ 120 g Kokosmilch



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
 2. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.
 3. Trockene Zutaten mischen und mit der Butter-Zucker-Ei-Masse verrühren.
 4. Teig in die Springform geben und ca. 25 min backen.
 5. Boden auskühlen lassen.
- x Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 - x Schokolade schmelzen, dann Kokosmilch zugeben.
 - x Gelatine ausdrücken, in dem warmen Gemisch auflösen. Abkühlen lassen.
 - x Sahne steif schlagen, dann unterheben.
-
- x Den Boden halbieren. Die Hälfte der Creme auf dem 1. Boden verteilen, dann den zweiten Boden auflegen, restliche Creme verteilen. Torte kalt stellen.

Mango-Kokos-Torte

Zubereitungszeit: 60 min
Back- / Kochzeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: mittel
Anzahl Portionen: Rundform

Zutaten:

Für den Frucht-Spiegel:

- ☒▶ 200 ml Mango-Saft
- ☒▶ 1 Pck. Tortenguss
- ☒▶ 1 Schluck Zitronensaft
- ☒▶ 20 g Zucker



Zubereitung:

- ✓ Die Zutaten für den Frucht-Spiegel zusammen aufkochen lassen. Ein wenig abkühlen lassen. Dann auf der kalten Torte aufbringen.