Kokos-Mango-Torte

Heike Mairitsch

FÜR DAS BISKUIT

6 Eier
3 EL Wasser
150 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
120 g Kokosraspel

FÜR DIE CREME

Mangowürfel von einer reifen Mango
500 g Naturjoghurt 1 %
300 g Magertopfen
ca. 100 g Staubzucker (nach Geschmack)
1 TL Vanillepaste oder
1 Pkg. Vanillezucker
7 Blatt Gelatine
1 Schuss Rum
etwas Zitronensaft

FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL

1 Glas Mangopüree (oder aus einer frischen Mango selbst erstellen)
1 Glas Mangosaft (ca. 250 ml)
4 Blatt Gelatine

FÜR DIE DEKORATION

weiße Schokolade oder Candymelts
Raffaello-Kugeln
Mango, Kokos
Blüten, Melisse
Pistazien

◆ Für das Kokosbiskuit:
Eier mit Wasser aufschlagen, danach Zucker und eine Prise Salz einrieseln lassen und weitere fünf Minuten schlagen. Gesiebtes Mehl sowie Kokosraspel unterheben. Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen (Tortenring ca. 26 cm Durchmesser)

◆ Den abgekühlten Boden mit vier Esslöffeln Mangopüree bestreichen und mit frischen Mangowürfeln belegen.

◆ Für die Creme:
Naturjoghurt, Magertopfen, Staubzucker (ca. 100–120 g oder mehr, je nach Geschmack) und Vanillepaste vermischen. Sieben Blatt Gelatine in Wasser einweichen und in einem guten Schuss heißen Rum und Zitronensaft auflösen und unter die Creme unterheben. Creme über die Mangowürfel im Tortenring geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.

◆ Für den Fruchtspiegel:
Das restliche Mangopüree mit einem Glas Mangosaft aufkochen und vier Blatt (erweichte) Gelatine dazugeben. Kurz abkühlen lassen. Danach vorsichtig über einen Löffel auf die Creme rinnen lassen.

Tipp: *Tortenrand mit Pistazien dekorieren.*

Meisterkonditorin Kristina Kellner hat die Kokos-Mango-Torte nachgebacken und war begeistert

MEIN BONUS

Magazin „Unsere liebsten Obsttorten und Kuchen" bei Spar mit Gutschein um 4,90 Euro statt 9,90 Euro.

„Das ist für mich ein Sommergefühl"

Wenn Mango auf Kokos trifft, kommt der Sommer? Das Rezept von Heike Mairitsch-Melischnig ist nicht nur im Sommer ein Hit.

Ein wirklich toller Geschmack", waren sich die Jurorinnen bei der Kokos-Mango-Torte von Leserin Heike Mairitsch-Melischnig einig. Und so schaffte es das Rezept auch auf das Cover des neuen Tortenmagazins. „Für mich ist diese Torte Sommerfeeling pur. Mit dieser Geschmackskombination holt man sich wirklich den Sommer auf den Tisch", erzählt Backfan Mairitsch-Melischnig. Warum sie diese Torte besonders mag? Sie habe, schreibt sie, im ersten Lockdown verstärkt begonnen zu backen und diese Torte gehöre auch auf ihrem Account „zu den am meist gelikten Bildern". Wobei die Torte mit Mango, Naturjoghurt und Magertopfen sowie einem Fruchtspiegel mit Mangopüree und Mangosaft nich nur optisch, sondern auch kuli narisch ein absoluter Hit ist. Al jene, die gerne dekorieren, kön nen bei dieser Torte ebenfall ihre Kreativität spielen lassen ob mit weißer Schokolade, Raf faello-Kugeln, Melisse oder Pis

Eine Torte, die alle Jurorinnen begeisterte: Kokos-Mango-Torte von Leserin Heike Mairitsch-Melischnig TRAUSSNIG

tazien. Für Meisterkonditorin Kristina Kellner, die die Torte für das Magazin nachgebacken hat, war es keine Frage, dass dieses Rezept für das neue Tortenmagazin ausgewählt wird.

Alle Rezepte im neuen Magazin wurden von Seminarbäuerinnen und Meisterkonditorinnen nachgebacken und mit zusätzlichen Tipps ergänzt.

Unsere liebsten Obsttorten und Kuchen. 64 Seiten, 9,90 Euro. In Trafiken, Büros der Kleinen Zeitung. Exklusiv bei Spar mit Gutschein um 4,90 statt 9,90 Euro. Sollte es in einem Spar-Geschäft keine Magazine mehr geben, wenden Sie sich bitte an den jeweiligen Marktleiter. Es kann nachbestellt werden.

Heike Mairitsch-Melischnig: „Sie schmeckt nach Sommer."