



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 11.01.2019

Mango-Passionsfruchtsahnetorte

Torte für 16 Stücke

Für einen Tortenring Ø 26 cm

Zutaten

Für zwei Böden:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille
- 60g Zucker
- 30g Speisestärke
- 30g Mehl (Type 405)
- 30g Butter
- 1 Mango

Für die Mangofruchteinlage:

- 2 ½ Blatt Gelatine (ca. 5 Gramm)
- 250g Mango (Alternativ aus der Dose)
- 100ml Passionsfruchtsaft
- 60g Zucker
- 10g Zucker (falls Dosenmango verwendet wird; anstelle der 60g)

Für die Frischkäse-Passionsfruchtsahne:

- 6 Blatt Gelatine (ca. 12 Gramm)
- 150 ml Passionsfruchtsaft
- 120 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 1 Ei
- 250 g Frischkäse
- 500 ml Sahne, geschlagen

Für die Deko:

- 1 Mango, frisch (alternativ aus der Dose)
- Ca. 20g Pistazien (gehackt)

Zubereitung

Böden:

1. Die Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen und in kleine Stücke schneiden
2. Auf 2 Bögen Backpapier mit einem Bleistift jeweils mit dem Tortenring einen Kreis von Ø 26cm aufzeichnen – Backpapier umdrehen
3. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Vanille und dem Salz glattrühren
4. Eiweiß mit dem Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen
5. Speisestärke und Mehl mischen und sieben
6. Den Eischnee mit den Eigelben unterziehen, den restlichen Eischnee zufügen und das Mehlgemisch untermischen
7. Butter in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen, bis sie flüssig ist
8. Von der Masse etwas abnehmen und mit der flüssigen Butter angleichen, dann komplett unterarbeiten
9. Jeweils die Hälfte der Masse auf eines der vorbereiteten Backpapiere geben und auf die aufgezeichnete Kreisgröße ausstreichen
10. Beide Böden mit ca. 100g Mangostückchen bestreuen



11. Bei 220°C, Ober- Unterhitze ca. 6 - 8 Minuten backen

Mangofruchteinlage:

1. Einen Tortenring (Ø 22cm) auf einer Seite mit Klarsichtfolie überziehen
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
3. Mango schälen, kleinschneiden, Passionsfruchtsaft zufügen, mit dem Zucker gut durchkochen und anschließend mit dem Pürierstab zerkleinern
4. Die Gelatine in dem warmen Fruchtmark auflösen
5. Die Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen und im Kühlschrank festwerden lassen (ca. 30 Minuten)

Frischkäse-Passionsfruchtsahne:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2. Das Ei aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen
3. 100 ml von dem Passionsfruchtsaft mit dem Zucker aufkochen
4. Den restlichen Passionsfruchtsaft mit der Speisestärke und dem Eigelb kalt anrühren, dann in den kochenden Passionsfruchtsaft einrühren; unter Rühren kurz aufkochen lassen; abkühlen lassen
5. Den Frischkäse glattrühren und die abgekühlte Passionsfruchtsaft-Mischung unterrühren
6. Die Gelatine mit etwas Passionsfruchtsaft in einen kleinen Topf geben und unter Hitze auflösen; danach in die Masse rühren
7. Die Masse mit etwas von der bereits geschlagenen Sahne angleichen; dann die restliche Sahne unterheben

Fertigstellen der Torte

1. Die gebackenen Böden mit dem Tortenring (Ø 26cm) ausstechen
2. Einen Boden mit dem Tortenring (Ø 26 cm / ca. 6cm hoch) umstellen und etwa 1/3 der hergestellten Frischkäse-Passionsfruchtsahne einfüllen (ca. 350 Gramm)
3. Die festgewordene Mangofruchteinlage einlegen
4. Das zweite Drittel (350g) der hergestellten Fruchtsahne einfüllen
5. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Fruchtsahne (350g) darauf verteilen
6. im Kühlschrank mind. 2 Stunden festwerden lassen
7. in 16 Stücke einteilen
8. jedes Stück mit einem Stück Mango ausgarnieren und in die Mitte ein paar gehackte Pistazien streuen