Mango-Kokostorte





Ihr möchtet eine perfekte Sommertorte!? Wie wäre es mit dieser Mango-Kokostorte. Sie schmeckt frisch und ist nicht zu süß. Zwischen den Böden, die mit Kokosjoghurt und Kokosraspeln verfeinert sind, befindet sich eine Mangocreme und Mangokompott. Sommer, Sonne, Garten, Torte und eine Tasse Kaffee. Was will man mehr!?

Rezept:
Zutaten:
Kokosböden: 2x 20er Backrahmen

- 125g weiche Butter
- 250g Zucker
- 1 Priese Salz
- 2 Eier Gr.L
- 250ml Kokosmilch
- 1TL Vanillepaste
- 275g Mehl
- 25g Speisestärke
- 9,5g Backpulver

• 50g Kokosraspeln

Mango-Joghurt-Creme:
• 7 Blatt Gelatine
• 300g Mangopüree
• 400ml Sahne
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 200g Kokosjoghurt

Mangokompott:
• 300g Mangostücke
• 1 Limetten
• 40g Zucker
• 10g Speisestärke

Tränke:
• 75ml Kokoslikör

Mascarponecreme zum Einstreichen:
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker
• 1TL Zitronenextrakt
• 1 Päckchen Sahnesteif

Deko:
• 50g Mango-Marmelade
• etwas Kokosraspeln
• gelbe Rosen

Zubereitung:
Kokosböden:
Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der beiden Backrahmen mit Backpapier auskleiden und die Ränder einfetten.
Butter, Zucker und Salz hellgelb aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Kokosmilch und Vanillepaste einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver

sieben und mit den Kokosraspeln zügig unter die feuchten Zutaten heben. Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mango-Joghurt-Creme:
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und pürieren. Mangopüree mit Zucker und Vanillepaste erwärmen (nicht kochen). Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem warmen Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen.
Die Sahne steif schlagen.
Joghurt löffelweise in das noch warme Mangopüree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Mangopüree unter die Sahne heben. Die Creme ist nun noch sehr weich bis dickflüssig.

Mangokompott:
Mango schälen und würfeln. Die Schale der Limetten fein abreiben und auspressen. Den Saft mit Wasser auf 100ml auffüllen. Speisestärke mit etwas von der Flüssigkeit anrühren. Mangowürfel und die restliche Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Limettenabrieb aufkochen und ca.5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen. Das Kompott etwas abkühlen lassen. Noch ein bisschen warm, kann es besser auf dem Tortenboden verteilt werden.

Zusammensetzen:
Jeden Boden in 2 gleich dicke Böden teilen.
Um den Ersten einen Ring setzten. Ich verwende zusätzlich noch Tortenrandfolie, so kann die Torte später einfacher aus dem Ring gelöst werden.
Den Boden mit Likör tränken. Darauf mittig die Hälfte vom Kompott verteilen und mit Creme auffüllen. Den zweiten Boden aufsetzen, tränken und Mangocreme darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Der

letzte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.
Die Torte mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend aus dem Tortenring lösen.

Mascarponecreme:
Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Zitronenextrakt miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.
Nun die Torte mit der Creme Einstreichen und nach Belieben dekorieren.
Ich habe dafür Marmelade, Kokosraspeln und gelben Rosen verwendet.

Guten Appetit!