

# Kokos-Mango-Torte

Ich habe den Boden für diese Torte in einem **24cm** Backrahmen gebacken. Der Boden lässt sich einmal durchschneiden.

## Zutaten:

1x Biskuitboden schnelle Variante (findet Ihr bei meinen Basics)

## Fruchteinlage:

500g Mango frisch oder aus der Konserve

Zucker nach Geschmack (bei Konservenobst nicht nötig)

6 Blatt Gelatine

## Kokospudding:

400ml Kokosnussmilch

100ml Milch

3 Eigelbe

45g Speisestärke

80g Zucker



## Füllung:

1x Kokospudding

200g Quark

250g Mascarpone

400g Sahne

2 Eßl. Kokossirup (ich verwende Monin)

30g Zucker (je nach Geschmack mehr)

8 Blatt Gelatine

## Deko:

200g Sahne

100g Kokosflocken

## Zubereitung:

### Tag 1:

Den Boden, den Pudding und die Fruchteinlage bereitet Ihr am besten schon am Vortag vor.

Die Zubereitung des Bodens habe ich Euch bereits in meinen Basics für diesen Boden beschrieben.

Für den Kokospudding:

Die Kokosmilch in einen Topf geben, die Milch mit den Eigelben und der Speisestärke glatt rühren.

Die Kokosmilch aufkochen, die glattgerührte Speisestärke unter ständigem rühren dazugeben und aufkochen bis es eingedickt ist. Den Zucker unterrühren. Alles in eine Schüssel umfüllen, mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und auskühlen lassen.

Für den Fruchtspiegel:

Die Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. Die Mangos pürieren. Nach dem die Gelatine soweit ist, die Gelatine ausdrücken und in einem Topf erwärmen bis sie aufgelöst ist. Zügig

unter die pürierten Mangos rühren. Das Püree habe ich in eine 18cm Silikonform (bitte mit Frischhaltefolie auskleiden) gefüllt und ins Gefrierfach gestellt.

**Achtung:** solltet Ihr frische Mangos verwenden müsst Ihr diese in Stücke geschnitten vorher unbedingt ca. 5-10 Minuten kochen, damit die Gelatine nach greifen kann. Dieses Püree dann leicht abkühlen lassen und die Gelatine direkt in dem noch warmen Püree auflösen und danach in die Form füllen.

### Tag 2:

Den Boden begradigen und einmal durchschneiden. Einen Tortenring um den Boden geben, dieser wird 1cm breiter als die Größe des Bodens eingestellt.

8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Den Quark mit der Mascarpone und dem Kokossirup glattrühren. Den Pudding ebenfalls einrühren bis Ihr eine homogene Masse habt. Abschmecken mit der gewünschten Zuckermenge. Die Sahne nun unterheben.

Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf erwärmen bis sie aufgelöst ist. Zwei Esslöffel der Quarkmasse dazugeben und schnell glattrühren, dann das Gemisch zur restlichen Masse geben und gleichmäßig unterrühren. Einen Teil (ca. 1/3) in einen Spritzbeutel geben.

1 Esslöffel der Masse auf den Ersten Boden geben und hierauf mittig die Fruchteinlage geben.



Nun wird mit Hilfe des Spritzbeutels der Rand aufgefüllt, so könnt Ihr sicher gehen, dass die Masse komplett in der Umrandung ist. Nun auffüllen bis die Fruchteinlage leicht zu bedeckt ist. Den zweiten Boden obendrauf geben und leicht andrücken. Die restliche Creme nun auf dem zweiten Boden verteilen, glatt streichen und über Nacht, jedoch mindestens für 4 Stunden in den Kühlschrank geben.

Den Backrahmen entfernen. Die Kokosflocken in einer Pfanne leicht anrösten und kurz abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die abgekühlten Kokosflocken an den Rand der Torte drücken und die Torte oben mit Sahnetupfen verzieren!!

Gutes Gelingen!!