

# Hier und heute



## **Mango-Joghurttorte**

Konditormeister Marcel Seeger zaubert eine fruchtig-leichte Mango-Joghurttorte mit knusprigem Keksboden. Einfach köstlich!

## **Mango-Joghurttorte**

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Backform von 26 cm Durchmesser

### **Zutaten für den Keksboden**

- 220 g Zitronen- oder Mandelplätzchen (oder andere Plätzchen nach Belieben)
- 25 g Zucker
- 100 g Butter, aufgelöst

### **Zubereitung**

Den Tortenring oder die Backform mit Backpapier einschlagen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen fein zerkleinern. Den Tortenring auf ein Backblech stellen. Zerkleinerte Plätzchen, Zucker und flüssige Butter mischen, in den Tortenring geben und glattstreichen. Den Keksboden circa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen den Keksboden vollständig abkühlen lassen.

### **Zutaten für die Mango-Joghurtfüllung**

- 2 Mangos
- 3 Eier (Größe M)
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 800 g Naturjoghurt
- 10 ml Zitronensaft von der Bio-Zitrone
- etwas Schalenabrieb von der Bio-Zitrone
- 230 g Sahne, aufgeschlagen
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

### **Zubereitung**

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Hälfte der Würfel für die Dekoration beiseite stellen. Die andere Hälfte auf dem gebackenen Keksboden im Tortenring verteilen. Die Eier trennen und in einer Küchenmaschine Eigelbe, Zucker und Salz cremig aufschlagen und dann in eine größere Schüssel umfüllen. Eiweiß zu einem steifen Eischnee aufschlagen und die Sahne steif aufschlagen. Den Naturjoghurt unter die Eigelbmasse rühren, dann den Zitronensaft und Eischnee unterheben. Anschließend die Schlagsahne und aufgelöste Gelatine zufügen und alles zu einer Joghurtcreme verbinden. Die fertige Creme auf die Mangowürfel geben und glattstreichen. Die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann.

Nach der Kühlphase den Tortenring vorsichtig entfernen und die Oberfläche mit den restlichen Mangowürfeln und Zitronenschalenabrieb dekorieren.