



Mango-Frischkäse-Torte

Zutaten Boden:

30 g Kokosraspel
120 g Löffelbiskuit
125 g Butter

Zutaten Füllung:

525 g Frischkäse
200 g Naturjoghurt
100 ml Kokosmilch
3 EL Zitronensaft
9 Blatt Gelatine
75 g Zucker
2 Mangos

Zubereitung Boden:

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun anrösten. Löffelbiskuits mit einem Multizerkleinerer zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerbröseln. Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen lassen, mit den Bröseln und den Kokosraspeln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken.

Zubereitung Füllung:

Frischkäse, Joghurt, Kokosmilch und Zitronensaft mit dem Handrührgerät verrühren. 6 Blatt Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker aufgelöst haben. 3 EL von der Frischkäsemasse zur aufgelösten Gelatine geben, verrühren um die Temperatur anzugleichen, nun unter die Frischkäsecreme rühren. Die Frischkäsecreme auf den Bröselboden in die Springform geben und die Torte mind. 1 Std. kühlen.

Zubereitung Mango-Topping:

3 Blatt Gelatine in etwas kaltem Wasser 10 Min. einweichen.

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. $\frac{1}{4}$ der Mangos Würfeln und den Rest mit einem Stabmixer/Multizerkleinerer pürieren. Die eingeweichte Gelatine in etwas warmen Wasser auflösen und zum Mangopüree geben und nochmal durchmischen. Die Torte nach ca. 1 Stunde aus dem Kühlschrank holen und das Mangopüree gleichmäßig auf der Frischkäsecreme verteilen, mit Mangowürfeln verzieren und dann nochmal für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.