

Indische Mango-Torte

von Maria Strump und Pastor Thomas aus Coesfeld

Zutaten

125 g Butter od. Margarine

125 g Zucker

3 Eigelb

1 bis 1 ½ TL Garam Masala

50 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

100 g geschnittene Schokolade

3 Eiweiß

2 frische reife Mango

50 g Zucker

350 ml Orangensaft

1 P Tortenguss klar

3 EL Orangenlikör

5 g Vanille-Aroma

½ TL Kurkuma

400 g Schlagsahne

2 P. Sahnesteif

200 g Crème Fraîche

50 g Zucker

1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Tortenboden Eiweiß steifschlagen und kühl stellen. Mehl, Mandeln, Backpulver und Garam Masala mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb zugeben und verrühren, anschließend das Mehlgemisch und die Schokolade zugeben und unterrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 150 °C ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für das Mangokompott Mangos schälen und fein würfeln. Tortenguss mit 50 ml Orangensaft verrühren und beiseite stellen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Solange bei starker Hitze rühren, bis der Karamell vollständig gelöst ist. Mangowürfel zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, die Mango sollte bissfest ist. Vanillearoma, Kurkuma und Orangenlikör zugeben, anschließend kurz aufkochen lassen. Ca. 5 EL der Mangowürfel zur Seite stellen zur Dekoration. Die restliche Masse mit dem Tortenguss binden und auf dem Tortenboden verteilen, erkalten lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen, etwas Sahne zur Dekoration in einen Spritzbeutel füllen. Crème Fraîche, Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne unterheben. Die Creme auf dem erkalteten Kuchen verteilen und mit Mangowürfeln, Schokoladenornamenten und Sahnetupfern verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!