
Mango-Maracuja-Torte

1 heller Biskuitboden aus 5 Eiern

Für die Füllung:

400 ml Maracujasaft

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

75 g Zucker

250 g Mascarpone

500 ml Sahne
steifgeschlagen

30 g Sofortgelatine

500 g Mango kleingeschnitten

Weitere Zutaten:

Kapstachelbeeren, Minze

Für die Tränke:

3 EL Puderzucker

3 EL Zitronensaft

3 EL Limoncello

1 TL Vanillezucker

Für die Füllung aus Maracujasaft, Puddingpulver und Zucker einen Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Diesen in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Den Pudding im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenrand umstellen.

Für die Füllung den abgekühlten Pudding mit Sofortgelatine und Mascarpone glatt verrühren.

Von der Sahne 2-3 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die restliche Sahne in zwei Schritten unter die Creme ziehen. Die kleingeschnittenen Mangostücke unterheben.

Für die Tränke die Zutaten miteinander verrühren.

Ein Drittel der Creme auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Den mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Diesen mit der Tränke beträufeln.

Für den Guss:

500 ml Maracujasaft

2 Pä. weißer Tortenguss

Mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen und mit dem letzten Biskuitboden abdecken. Wieder leicht andrücken und tränken. Die restliche Creme darauf verteilen und glatt abziehen. Für den Guss aus Saft und Tortengusspulver einen Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Guss als letzte Schicht auf der Torte verteilen. Die Torte 3-4 Stunden kühlen. Mit der restlichen Sahne, Kapstachelbeeren und Minze dekorieren.

