

Mango Torte

Zutaten

200 g	Mandeln
30 g	Buchweizen
250 g	Möhren, in Stücken
3	Eier
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 ½ TL	Backpulver
70 g	Maismehl (oder Polenta)



Füllung und Fruchtspiegel

10 Blätter	Gelatine
150 g	weiße Schokolade, in Stücken
120 g	Wasser
2 TL	Vanillezucker, selbst gemacht
500 g	Quark
500 g	Joghurt
2 bis 3	Mangos (ich nehme frische)
2 Päckchen	Tortenguss
50g	Zitronensaft



Zubereitung:

Möhrenboden:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und Rand einfetten. Oder „Stoneware rund“ leicht einfetten. Mandeln und Buchweizen 10 Sek. auf Stufe 7 mahlen und umfüllen. Möhren 8 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern und umfüllen. Eier, Zucker und Salz mit Rühraufsatz 2 Min. bei 37°C auf Stufe 4 schaumig rühren. Mandel-Buchweizen-Mehl, Backpulver, Maismehl und zerkleinerte Möhren zugeben und 15 Sek. auf Stufe 5 verrühren. Den Teig in die Form füllen und ca. 35 Min. bei 180°C (bei Stoneware 200°) backen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit einem Tortenring versehen.

Füllung:

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Schokolade in 5 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. Wasser, Vanillezucker zugeben und 2 Min. bei 60°C auf Stufe 2 erwärmen. Gelatine ausdrücken, zugeben und 1 Min. bei 60°C auf Stufe 2 auflösen. Rühraufsatz einsetzen. Thermomix® 2 Min. auf Stufe 3 einstellen, dabei Quark und Joghurt nach und nach auf das laufende Messer zugeben, gut vermischen und umfüllen. 400g Mango in Stücken in die Creme unterrühren, die Creme auf dem Möhrenboden verteilen und den Kuchen kalt stellen.

Fruchtspiegel

Mixtopf spülen. Restliche Mangostücke, Tortenguss, Zitronensaft und 50 g Wasser in den Mixtopf geben und 20 Sek. auf Stufe 8 pürieren. Den Fruchtspiegel 5 Min. bei 100°C auf Stufe 3 aufkochen. Und ca. 4 Minuten ohne Messbecher auf Stufe 3 weiterrühren. Den Fruchtspiegel auf der schon etwas festgewordenen Füllung verteilen und die Torte min. 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Gutes Gelingen