

Tici Kaspar

NAKED CAKE MIT TOPFEN-MANGO-CREME

Für 1 Torte/32 cm Durchmesser:

- 6 Eier
- 240 g Kristallzucker
- Prise Salz
- Schale von einer Bio-Zitrone
- 240 g Mehl, glatt
- 120 g flüssige Butter
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 1 Mango, essreif (ca.200 g)
- 4 Blatt Gelatine
- 4 EL Rum od. Cointreau
- 2 Limetten
- 4 EL Marillen- oder Orangenmarmelade

Für die Tortenform

- Butter zum Einfetten der Form
- Prise Mehl

Topfencreme

- 500 g Cremetopfen (40% F.i.T.)
- 50 g Backzucker

Zum Verzieren

- 100 g Schlagobers
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Mangopüree
- 2 EL Puderzucker
- 2 TL Sahnesteif
- 2 Passionsfrüchte

Zubereitung:

- Die Tortenform befetten und bemehlen. Das Backrohr auf 190° Ober/Unterhitze vorheizen.

Biskuit

- Eier mit Zucker und einer Prise Salz in der Rührmaschine schaumig schlagen.
- Mehl mit einem Haarsieb darübersieben und mit einem Teigspatel unterheben.
- Die flüssige, abgekühlte Butter vorsichtig unterheben, die Masse in die bereits ausgefettete und mehlierte Tortenform füllen und im Ofen für ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.
- Auskühlen lassen, aus der Form lösen, zweimal quer halbieren.
- Die saubere Tortenform wieder zusammensetzen, den Rand etwas einölen, einen Biskuitboden einlegen und mit Marmelade bestreichen.

TIPP! Besonders saftig wird die Torte wenn man die Böden mit Orangensaft beträufelt!

Topfencreme

- Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.
- Die klein geschnittene Mango mit Limettenschale und -saft zu einem Püree mixen (2 EL Püree aufheben) , mit Topfen, Zucker und Vanillemark in einer Schüssel glattrühren.
- Die Gelatine ausdrücken, mit Alkohol auf kleiner Flamme schmelzen. 4 - 5 EL von der Creme in die Gelatine rühren, dann alles unter die restliche Creme rühren.
- Die Creme auf dem ersten Tortenboden verteilen, glatt streichen, den zweiten Tortenboden darauflegen und so weiter machen bis alles aufgebraucht ist.
- Die Torte im Kühlschrank für 4 - 5 Stunden kühl stellen.
- Torte aus der Form lösen und bestenfalls auf eine Tortenplatte setzen.
- Schlagobers halbfest aufschlagen, 1 TL Sahnesteif zugeben, fest aufschlagen. Das gleiche mit dem Frischkäse, beides zusammen mit Puderzucker und 2 EL Mangopüree verrühren.
- Mit einer Winkelpalette die Creme rundum die Torte verkleiden.
- Passionsfrüchte halbieren und die Kerne auf der Torte verteilen, nach Lust und Liebe mit (ungespritzten) Blumen dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus 4-5 Stunden kühl stellen

Schwierigkeitsgrad: mittel