



Schoko-Sahne Torte mit Mangospiegel

Zutaten für 1 Torte rund oder eckig

1 Tortenboden dunkel – Ölbiskuit lt.
Rezept

2 EL Marillenmarmelade
1 EL Rum

Creme

6 Blatt Gelatine
125 ml Milch
150 g Vollmilchschokolade
1/2 l Sahne

Fruchtspiegel

300 g Mangopüree
3 Blatt Gelatine

1. Mise en place vorbereiten und LM auswiegen
2. Tortenboden mit Papierstreifen in die Tortenform legen
3. Marillenmarmelade glatt rühren
4. Tortenboden mit Marillenmarmelade aprikotieren = bestreichen
5. Mango schälen, in Würfel schneiden und auf den Tortenboden legen

Creme

6. Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen
7. Milch erwärmen, Schokolade darin schmelzen
8. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Milch auflösen
9. Schokolademilch in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen, immer wieder umrühren
10. Sahne steif schlagen
11. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben
12. Creme auf die Mangostücke gießen, glatt streichen
13. Torte kalt stellen

Mangospiegel

14. Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen
15. Gelatine ausdrücken, vorsichtig erwärmen
16. 2-3 EL Mangopüree zugeben, glatt rühren und in das Mangopüree einrühren, ev. etwas süßen
17. Mangomasse auf die Creme leeren und glatt streichen
18. Spiegel festwerden lassen

19. Torte mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen
20. Mit einem Tortenteiler in gleichmäßige Stücke teilen
21. Torte nach Belieben garnieren