

Feine Quark-Mango-Torte

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ⌚ bis zu 65 Min.



Zutaten:

All-in-Teig:

100 g Mehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
25 ml Wasser

Mangofüllung:

2 Blätter Dr. Oetker Gelatine
250 g Mango (Abtropfgewicht)
1 TL Zitronensaft

Quark-Creme:

4 Blätter Dr. Oetker Gelatine
200 g Schlagrahm
250 g Speisequark (10% Fett i. Tr.)
60 g Zucker

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Springform lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Das mitgebackene Papier vorsichtig abziehen, den Boden wieder zurückstürzen und auf eine Tortenplatte setzen. Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen.

④ **Mangofüllung:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen. Mangos mit Zitronensaft pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und nach und nach unter das Mangopüree rühren. Mangofüllung in einen Einwegspritzbeutel geben und beiseitestellen.

⑤ **Quark-Creme:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rahm steif schlagen. Speisequark und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zuerst eine kleine Menge Quark mit der Gelatine verrühren, dann unter den übrigen Quark rühren. Rahm unterheben. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Eine Ecke des Spritzbeckens mit der Mangofüllung abschneiden und kleine Portionen von der Masse in die Creme spritzen, dabei den Spritzbeutel etwas zur Seite wegziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑥ **Springformrand lösen und entfernen.**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Boden ist einfriergeeignet.