

Mango-Crème-Schnitte

20 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Boden-Teig:

200 g Mehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
120 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier
6 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (60 ml)
5 EL Milch (50 ml)

Crème:

500 g Mangos (Abtropfgew.)
500 g Schlagrahm
500 g Speisequark (10% Fett i. Tr.)
300 g Joghurt
160 g Zucker
5 Beutel Dr. Oetker Veganes Geliemittel
60 ml Zitronensaft
440 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Rechteckige Springform (38 x 25 cm) fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Boden-Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 18 Minuten

Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Crème:

Mangos auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 125 g Mangos davon abnehmen, mit 2 EL der Aufgussflüssigkeit pürieren und als Sauce beiseitestellen. Übrige Mangos in kleine Stücke schneiden. Rahm steif schlagen. Quark, Joghurt und Zucker in einer grossen Rührschüssel verrühren. Veganes Geliermittel mit dem Zitronensaft und Wasser in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und aufkochen. Die heisse Flüssigkeit sofort unter die Quarkmasse rühren. Geschlagener Rahm und Mangostückchen unterheben. Creme auf den Boden geben und gleichmässig verstreichen. Den Kuchen mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Springformrand lösen und entfernen. Mangosauce klecksweise auf dem Kuchen verteilen, übrige Sauce dazu servieren.**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Wenn Sie keine rechteckige Springform haben, können Sie den Kuchen auf einem gefetteten Backblech mit Backrahmen backen.