



hr1-DOLCE VITA

**Catherine Jamin**

## **Mango-Passionsmoussetorte**

für eine Springform, 16 Teile

### **ZUTATEN:**

#### Biskut:

3 Eier (M)  
4 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
80 g Kokosraspel

#### Mangomousse:

7 Blatt Gelatine  
1 Zitrone  
200 g Mango, frisch oder Dose  
180 g Zucker  
4 Eigelbe  
500 g Quark  
½ Liter Sahne

#### Passionsgelee:

3 Blatt Gelatine  
2 Passionsfrüchte  
200 ml Maracujasaft  
100 g Zucker

### **ZUBEREITUNG**

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Springformboden mit Backpapier auslegen.

Die Eier und Wasser schaumig schlagen, nach und nach den Zucker dazu geben und gute 2 Minuten weiterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und gemeinsam mit den Kokosflocken einrühren. Die Biskuitmasse direkt in die vorbereitete Springform füllen und 25-30 Minuten backen. Den Biskuitboden ausformen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann das Backpapier abziehen.

Für das Mangomousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone waschen, abreiben und auspressen. Das Mangofleisch pürieren mit Zucker, Eigelbe, Zitronensaft- und abrieb leicht erwärmen, nicht kochen. Die eingeweichte Gelatine einrühren und die Masse abkühlen bis sie zu gelieren beginnt.

In dieser Zeit die Springform etwas säubern und den Biskuitboden wieder einlegen. Die Sahne aufschlagen. Zuerst den Quark unter die Mangomasse heben, dann die



hr1-DOLCE VITA

geschlagene Sahne. Das Mangomousse zügig aber gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens eine Stunde kühlstellen.

Anschließend für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Das Passionsmark mit dem Maracujasaft und dem Zucker erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, nicht kochen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und das Passionsgelee darauf, als Spiegel verteilen. Wenn noch Zeit ist, die Torte nochmals in den Kühlschrank geben und dann servieren.

Viel Spaß beim Backen! Das Rezept eignet sich auch toll für Gläschen-desserts.