

Zutatenliste

Mango-Philadelphia-Torte mit Kokoszwieback-Boden

Anzahl	Einheit	Zutat
225	Gramm	Kokos-Zwieback
125.00	Gramm	Butter
1.00	Beutel	Götterspeise \"Zitronengeschmack\"
200.00	Gramm	Doppelrahm-Frischkäse
125.00	Gramm	Zucker
2.00	Päckchen	Vanillin-Zucker
6.00	Esslöffel	Zitronensaft
500.00	Gramm	Mango
300.00	Gramm	Schlagsahne
0.00		Mangospalten zum Verzieren

Zubereitung

Götterspeisenpulver, 50 g Zucker und 1/4 Liter kaltes Wasser verrühren, unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis alles gelöst ist. In eine Schüssel füllen und erkalten lassen. Butter schmelzen. Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Butter und Brösel vermengen. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Öl bestreichen. Bröselmasse darauf verteilen und zu einem flachen Boden drücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Frischkäse, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Mango schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben vom Stein schneiden. Sahne steif schlagen. Wenn die Götterspeise zu gelieren beginnt, erst den Frischkäse, dann die Sahne unterrühren. Ca. 1/3 der Creme in die Springform füllen und glatt streichen. Mit den Mangoscheiben belegen und die übrige Creme daraufgeben, glatt streichen. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen. In ca. 12 Stücke schneiden und mit Mangospalten verzieren.