



MaLu's Mangoschnitten

Mandarinen Curd

nach einem Rezept von [Aurelie Bastian](#):

- Abrieb und Saft (150 ml) von 7 Bio Mandarinen
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 El Speisestärke

Eier verschlagen. - Mandarinen-saft, -schale und Zucker zusammen mit der Speisestärke aufkochen. Nach und nach die weiche Butter hinzufügen und unterrühren. Dabei die Hitze reduzieren. Danach die verschlagenen Eier hinzufügen und rühren bis die Masse eindickt. Nicht kochen! - Nur köcheln lassen, sonst flocken die Eier aus!

Das Curd in ein sauberes Marmeladenglas füllen und abkühlen lassen. Es hält sich so einige Tage im Kühlschrank und ist nebenbei auch köstlich als Brotaufstrich!

Die Zubereitung der beiden Biskuitplatten ist annähernd gleich. Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen.

Schokoladenbiskuit:

- 35 g gem. Mandeln
- 35 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. M
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 30 g Mehl
- 10 g Kakao
- 10 g flüssige Butter

Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee verschlagen. Ei, Mandeln und Puderzucker weißschaumig schlagen. Ein Drittel des Eischnees unterrühren, das Mehl und den Kakao darübersieben und mit dem restlichen Eischnee vorsichtig aber sorgfältig unterheben. Zugleich die Butter mit einem Esslöffel der Eimasse verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig habe ich gleichmäßig auf ein Blech gestrichen und ca. 8-10 Minuten gebacken.

Mandelbiskuit:

- 30 g gem. Mandeln
- 20 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker
- 35 g Mehl
- 10 g flüssige Butter

Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee verschlagen. Ei, Eigelb, Mandeln und Puderzucker weißschaumig schlagen. Ein Drittel des Eischnees unterrühren, das Mehl darübersieben und mit dem restlichen Eischnee vorsichtig aber sorgfältig unterheben. Zugleich die Butter mit einem Esslöffel der Eimasse verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig habe ich gleichmäßig auf ein Blech gestrichen und ca. 8-10 Minuten gebacken. Nachdem die Biskuitplatten abgekühlt waren habe ich sie auf Backrahmengröße zugeschnitten. Sie müssen fest in den Backrahmen eingepasst werden, damit später die Füllung nicht nebenbei läuft! Den Schokoladenbiskuit als Basis einlegen. Mit dem Mandarinen Curd bestreichen und diese Schicht mit der Mandelbiskuitplatte abdecken. In den Kühlschrank stellen.

Mangomousse:

- 1 Mango (entspricht ca. 250 g Mangopüree)
- Saft einer halben Zitrone
- 1 El Zucker (evtl. mehr je nach Süße der Mango)
- 6 Blätter Gelatine
- 150 g Joghurt 3,8 %
- 150 g Saure Sahne
- 70 g Zucker
- 150 g Schlagsahne

Die Mango schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit dem Zitronensaft und ca. 1 El. Zucker pürieren. Gelatine in sehr kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Joghurt und Saure Sahne mit 70 g Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Die Gelatine in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen und nach und nach mit einigen Löffel Joghurtmasse glattrühren. Dann die Gelatineflüssigkeit zu der Joghurtmasse geben und gut verrühren. Das Mangopüree hinzufügen, verrühren und zum Schluss die Schlagsahne unterziehen. Nun die Mangomousse auf die vorbereitete Torte gießen, glattstreichen und wiederum im Kühlschrank fest werden lassen.

Guss:

- 150 ml Mango- und/oder Orangensaft
- 3 Blätter Gelatine
- ggf. Granatapfelkerne zur Garnitur

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Saft in einem Topf erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Nicht kochen und gut verrühren. Handwarm abkühlen lassen und über die Mangomousse gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Wenn alles gut durchgekühlt ist wird der Kuchen aus der Form befreit und die Kanten mit einem sauberen, großen Messer gerade geschnitten. Sodann in Schnittchen von ca. 3 x 10 cm geschnitten. Ich habe sie vorher noch mit Granatapfelkernen dekoriert, weil ich den Kontrast der roten Kerne zur gelben Mango so schön fand. Damit sie hielten bepinselte ich sie mit etwas aufgelöster [Fruchtglasur](#), die ich noch im Kühlschrank hatte.