



Mango-Kokosmakronen Torte

Kokosdacquoise (Makronenboden)

- 80 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 45 g Kokosraspeln
- 100 g Eiweiß (von ca. 3 Eiern)
- 35 g Zucker

Die Springform mit Backpapier auslegen. Puderzucker, gem. Mandeln und Kosraspeln vermischen und durch ein grobes Sieb streichen. Eiweiß und Zucker soweit aufschlagen, dass der Eischnee wie ein Vogelschnabel von den Rührstäben ragt. Das Nussgemisch darüber geben und vorsichtig unterheben, ohne dass die Masse zusammenfällt. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen und von der Mitte aus eine Spirale in die vorbereitete Form spritzen. Anschließend mit dem restlichen Teig am Rand entlang Kugeln spritzen. Mit Puderzucker besieben, 15 Minuten warten und dann abermals mit Puderzucker besieben. Zwischenzeitlich den Ofen auf 165 Grad vorheizen. Die Kokosdacquoise ca. 25-30 Minuten backen. (Bei meinem Backofen bzw. meiner Form werde ich beim nächsten Mal die untere Schiebeleiste nehmen, da hätte mein Kuchen etwas dunkler sein können). Danach aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Crème pâtissière (Vanillecreme)

- 250 ml Vollmilch
- etwas Vanille (frisch, gemahlen oder Extrakt)
- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 15 g Speisestärke
- 10 g Mehl
- 25 g weiche Butter

Die Eigelbe mit dem Zucker, der Stärke und dem Mehl in einer Schüssel verquirlen (ggf. 1-2 El. Milch dazugeben). Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen und unter Rühren zu der Eimasse gießen. Zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze ständig rühren, bis die Creme eindickt und schön glattgerührt ist. Vom Herd nehmen und einen Moment abkühlen lassen. Danach die weiche Butter unterrühren. Anschließend gießt ihr die Creme in eine flache Schale, bedeckt die Oberfläche mit Frischhaltefolie und stellt sie in den Kühlschrank.

Italienische Meringue

- 60 g Zucker
- 20 g Wasser
- 1 Eiweiß
- 1 Teel. Zucker
- 1 Prise Salz

Zucker und Wasser in einen Topf geben und erhitzen bis der Zuckersirup ca. 120 Grad erreicht hat. Kurz vor diesem Zeitpunkt das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz anfangen aufzuschlagen. Das Rührgerät weiterlaufen lassen und den Zuckersirup in dünnem Strahl dazugießen. Weiterschlagen bis die Meringue handwarm ist.

Kokoscreme

- 80 g weiche Butter
- 60 g Kokosmasse (ich habe dafür 40 g Kokosraspeln mit 20 g Kokosmilch eingeweicht)
- 160 g Vanillecreme s.o.
- 1 Portion ital. Meringue s.o.

Die Butter zusammen mit der Kokosmasse aufschlagen. Anschließend die Vanillecreme unterrühren. Die italienische Meringue vorsichtig unterrühren.

Fertigstellung.

- 1 reife Mango
- 1 Maracuja
- 200 g Himbeeren
- Abrieb ½ Bio-Limette

- [Fruchtglasur](#) oder klarer Tortenguss

Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden. Die Maracuja aushöhlen. Die Mangostreifen mit dem Maracujafruchtfleisch und dem Limettenabrieb marinieren. Den Rand des Makronenbodens noch einmal mit Puderzucker besieben. Die Kokoscreme etwas kuppelförmig in den Makronenboden füllen (ich habe etwas Creme übrig behalten und sie später als Dessert serviert ;-)) . Die Mangostückchen abtropfen lassen und auf der Creme verteilen. Die Himbeeren kranzförmig anordnen. Die Früchte löffelweise mit der Fruchtglasur/ dem Tortenguss überziehen und die Torte für mindestens 3-4 Stunden kaltstellen.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>