



## Mango Tourbillon Cheesecake

von Yann Brys

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [verstellbarer Tortenring\\*](#), [Tartering 18 cm Ø\\*](#), [Silikonform Tourbillon\\*](#) 14 cm Ø

### **Mango-Maracuja Tourbillon**

- 1 ½ (2,6 g) Blätter Gelatine
- 100 g Mangopüree
- 30 g Maracujapüree
- 25 g Ananaspüree (*Ich habe auf das Ananaspüree verzichtet und stattdessen 55 g Maracuja verwendet*)
- 20 g Zucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Fruchtprärees mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Fruchtpräree hinzugeben, verrühren und in eine Silikon Tourbillonform füllen. *Damit es keine Luftpöinschlüsse gibt fahre ich die Spirale nach dem Befüllen immer noch einmal mit einem Schaschlikspieß nach.* Die Form einfrieren bis die Füllung durchgefroren ist.

### **Mürbeteig**

*Ich habe hier die doppelte Menge Teig, als im Rezept angegeben, da diese mir zu knapp erschien und wir den übrigen Teig gerne als Kekse vernaschen.*

- 122 g weiche Butter
- 35 g Puderzucker
- 35 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 16 g Ei (*ich: 1 Eigelb*)
- 116 g Mehl Type 550
- 4 g Backpulver

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Butter mit dem Salz, dem Puderzucker und den gemahlenden Mandeln cremig rühren. Das Ei hinzufügen und danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl einarbeiten. Den Teig zu einem Ziegel formen und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach 5 mm dick ausrollen und 8 cm große Plätzchen formen. Ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. *Die Plätzchen können gut vorbereitet werden und in einer Metalldose bis zur Verwendung aufbewahrt werden.*

### **Gepresster Mürbeteig**

- 160 g der fertig gebackenen Mürbeteigplätzchen s.o.
- Abrieb 1/4 Bio Zitrone
- 40 g geschmolzene Butter
- 10 g geschmolzene Kakaobutter (Bioladen)

Die Mürbeteigplätzchen vermahlen und den Zitronenabrieb hinzufügen. Die geschmolzene Butter und Kakaobutter verrühren und zu dem gemahlenden Mürbeteig geben. Alles gut vermischen und in einen Tartering mit 18 cm Ø pressen. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

### **Cheesecakecreme**

- 2 ½ Blätter (4 g) Gelatine
- 72 g Mascarpone
- 38 g Frischkäse
- Mark ½ Vanilleschote
- 28 g Wasser
- 13 g Zucker
- 20 g Eigelb
- 50 g Sahne
- 12 g Wasser
- 30 g Zucker
- 30 g Eiweiß

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die auf Zimmertemperatur gebrachte Mascarpone und den Frischkäse mit der Vanille kurz verrühren. 28 g Wasser und 13 g Zucker in einem kleinen Topf auf 85 Grad erhitzen. Das Eigelb mit einem Mixer verschlagen und den heißen Sirup einfließen lassen. Mixen bis die Eigelbmasse erkaltet. Dann die Mascarpone-Frischkäsemasse unterrühren. Die Gelatine in einem kleinen Topf vorsichtig schmelzen und nach und nach mit der Creme verrühren. Danach die Sahne cremig schlagen und unter die vorbereitete Frischkäsemasse ziehen. 12 g Wasser und 30 g Zucker bei 120 Grad zu einem Sirup kochen. Das Eiweiß schlagen und den heißen Sirup dazu fließen lassen. Die Meringue unter die Cheesecakecreme heben.

Den verstellbaren Tortenring auf einen Durchmesser von 17 cm einstellen, ggf. mit Tortenrandfolie auslegen und die Cheesecakecreme einfüllen. Glatt streichen und die Form für mindestens anderthalb Stunden in den Gefrierschrank stellen.

### **Aufbau und Fertigstellung**

- 1 frische Mango
- frische Himbeeren (im Originalrezept werden rote Drachenfruchtkugeln verwendet)
- Kokosraspeln

Die angefrorene Cheesecakemasse aus dem Ring lösen und mittig auf den gepressten Mürbeteigboden platzieren. Die Seiten der Cheesecakeschicht mit Kokosraspeln verzieren. Den Mango Tourbillon aus der Silikonform lösen und auf den Cheesecake legen. Mit einem 15 mm [Kugelausstecher](#)<sup>1</sup> Kugeln aus der frischen Mango ausstechen und rund um die Mangospirale dekorieren. Dazwischen frische Himbeeren platzieren und darauf kleine Schnitze Mango legen.

Quelle: [Tourbillon](#)<sup>1</sup> von Yann Brys  
© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>