



## Mango-Lassi & Berry Törtchen

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: Tortenring (Backrahmen) Quadrat 18x18 cm / 5 cm hoch\*

Ergeben ca. 10 Törtchen oder eine 18 x 18 cm Torte

### Crispy Schicht

- 57 g glutenfreies Shortbread (Rezept [hier](#)) / alternativ Butterkekse
- 17 g gemahlene Mandeln
- 40 g [Crêpes dentelles](#)<sup>1</sup> (Waffelröllchen)
- 0,5 g Salz
- 28 g [Praliné](#) (Mandel-Haselnuss Paste)
- 38 g weiße Kuvertüre
- 2 gestrichene Teel. gemahlener Kaffee

Die weiße Kuvertüre schmelzen. Shortbread und Crêpes dentelles zerbröseln und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Kuvertüre geben und vermengen. Die Masse zwischen zwei Schichten Backpapier 3-4 mm dick ausrollen. Die Größe muss mindestens 18 x 18 cm im Quadrat sein. Plan liegend bis zur Verwendung am besten kurz einfrieren oder in den Kühlschrank legen.

### Himbeer-Biskuit

- 110 g Vollei (ca. 2 gr. Eier)
- 65 g gemahlene Mandeln
- 65 g Puderzucker
- 90 g Eiweiß
- 26 g Mehl
- 20 g Butter, geschmolzen
- 50 g tiefgefrorene Himbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Vollei, Mandeln und Puderzucker mit dem Mixgerät schaumig rühren. In einer separaten Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Teig ziehen und die Massen angleichen. Danach den restlichen Eischnee unterheben und das Mehl darüber sieben. Die geschmolzene Butter ebenfalls einarbeiten. Den Teig gleichmäßig, etwa 40 x 22 cm groß, auf ein mit Backpapier oder -matte belegtes Backblech streichen. Noch besser gelingt das mit einer [Silikon Backmatte mit Rand](#)<sup>1</sup>. Die gefrorenen

Himbeeren zerbröseln und auf dem Teig verteilen. Den Biskuit ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mithilfe des Backrahmens zwei Quadrate von 18 x 18 cm ausstechen.

### Himbeer Cremeux

- 90 g Himbeerpüree
- 1 El. Zitronensaft
- 40 g Zucker
- 1 Eigelb
- 85 g Vollei
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 2 El. [Rosenwasser](#)<sup>1</sup>
- 1 El. [gefriergetrocknetes Himbeerpulver](#)<sup>1</sup>
- 63 g Butter

Die Gelatine einweichen. Himbeerpüree, Zitronensaft und Zucker in einem Topf verrühren. Eigelb und Vollei hinzufügen und die Fruchtmasse unter Rühren vorsichtig auf 85 Grad erhitzen. Dann vom Herd ziehen und die Gelatine unterrühren. Das Rosenwasser und das Himbeerpulver hinzufügen und alles mit dem Stabmixer gut durchpürieren. Dabei nach und nach die Butter untermixen.

### Aufbau

- 1 El Himbeerkonfitüre

Die Crispyschicht mit dem quadratischen Backrahmen ausstechen. Die Schicht dünn mit Himbeerkonfitüre bestreichen und eine Schicht Biskuit auflegen (die Himbeeren zeigen nach oben). Nun das Himbeer Cremeux einfüllen und glatt streichen. Die zweite Himbeer-Biskuit Schicht mit der Himbeerseite nach unten auf das Cremeux platzieren. Danach die Mango-Lassi Mousse zubereiten.

### Mango-Lassi Mousse

- 90 g [Mangopüree](#)<sup>1</sup>
- 40 g [Maracujapüree](#)<sup>1</sup>
- 40 g Zucker
- 2 Eigelb
- 100 g stichfester griech. o. türk. Joghurt (10%)
- 2,5 Blätter (4,3 g) Gelatine
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die beiden Fruchtpürees mit dem Eigelb und dem Zucker genau wie beim Himbeer Cremeux beschrieben erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und den Joghurt mit einem Stabmixer einarbeiten. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Die Mousse auf die Biskuitschicht geben und glattstreichen. Bis zur oberen Kante des Backrahmens sollten nun ca. 3 mm für den Maracujaspiegel übrig bleiben. Die Mousse im Kühlschrank erstarren lassen.

### Maracujaspiegel

- 50 g frisch gepresster Orangensaft
- Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten/Maracujas
- ca. 140 g [Maracujapüree](#)<sup>1</sup>
- 40 g Zucker
- 1 ½ Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Den Orangensaft, das Maracuja Fruchtfleisch und das Maracujapüree mit dem Zucker zusammen aufkochen und danach durch ein Sieb gießen. Die Menge auf 165 g abwägen. Die eingeweichte Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. Nun einige oder alle Maracujasamen wieder vom Sieb zurück in die Fruchtzubereitung geben. Zum Gießen des Spiegels sollte die Maracujazubereitung nun auf Zimmertemperatur abkühlen, da sonst die Mangomousse angelöst wird. Nachdem der Maracujaspiegel gegossen wurde muss die Torte noch einmal in den Kühlschrank, damit der Spiegel fest wird.

## Fertigstellung

- frische Himbeeren
- Himbeerkonfitüre
- Mangospalten
- Goldpuder<sup>1</sup>
- Minzblätter
- ggf. Schokoladenblätter

Die Torte anschließend ausformen. Dafür mit einem scharfen Messer eng am Rand des Rahmens entlangfahren und diesen dann abheben. Die äußeren Kanten mit einem **langen Messer**<sup>1</sup> sauber abschneiden. Danach die Schnitten auf Wunschgröße schneiden. Wer möchte, kann die Torte auch ganz lassen. Für die Dekoration die Himbeeren in Goldpuder tunken, mit Himbeerkonfitüre füllen und auf die Schnitten setzen. Mit Mangospalten, Schokoladen- und/ oder Minzblättern garnieren.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>