



## Mango Berry Torte

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

Verwendete Formen: Silikonform [Universo](#)\*, Silikonform „[Tortaflex](#)“\*, [Tapis Roulade](#) Silikonmatte\*

### Mango Madeleinebiskuit

- 100 g Ei
- 60 g Zucker
- 10 g [Invertzucker](#)<sup>1</sup> oder Honig
- 100 g Mehl
- 2 g Backpulver
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 34 g geschmolzene Butter
- 100 g Mangofruchtfleisch, in kleine Würfelchen geschnitten
- 30 g Himbeergelee

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Ei, Zucker und Invertzucker/ Honig zusammen hellschaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Vanille darüber sieben und unterheben. Die geschmolzene Butter mit etwas Teig angleichen und ebenfalls unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen.

Die Mangowürfelchen gleichmäßig auf der Silikonmatte verteilen und den Teig gleichmäßig darüber verteilen. Mit einer Palette vorsichtig glattstreichen. Im Backofen ca. 12-15 Minuten backen. Ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und die Silikonmatte umgekehrt darauf legen. Den Biskuit so abkühlen lassen. Danach die Silikonmatte abziehen und zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen/ -schneiden und diese mit dem Himbeergelee bestreichen. Eine der Biskuitscheiben (während die Mango-Limetten Mousse zubereitet wird) in den Gefrierschrank legen. Dann lässt sie sich später leichter auflegen.- *Rezept: Stephane Glacier*

### Mango-Limetten Mousse

- 110 g [Mangopüree](#)\*
- 15 g Limettensaft
- Abrieb ½ Bio Limette
- 20 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Mangopüree mit dem Limettensaft und -abrieb, sowie dem Zucker erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen und diese auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unterziehen.

## **Aufbau der Einlage**

- optional einige frische Himbeeren, Blaubeeren oder Mangowürfeln

Eine mit Himbeergelee bestrichene Scheibe Mango Madeleinebiskuit in die Tortaflexform legen. Nun die Mango-Limetten Mousse einfüllen. *Hinweis: Ich würde im Nachhinein noch ein paar frische Früchte hinzufügen. Es geht natürlich auch ohne.* Die angefrorene zweite Scheibe Biskuit mit der Geleeschicht nach unten auf die Mousse legen. Die Tortaflexform nun einige Stunden einfrieren bis die Einlage gefroren ist.

## **Shortbread**

- 82 g weiche Butter
- 30 g Puderzucker
- 75 g Mehl Type 550
- 15 g Stärke (z.B. Maizena)
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten. Dabei nicht zu lange kneten. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen und für mindestens 15 Minuten auf einer Platte liegend in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Die obere Lage Backpapier abziehen und das Shortbread ca. 15 Minuten backen. Noch heiß einen Kreis mit 17 cm Durchmesser ausstechen/ -schneiden. Komplet abkühlen lassen und bis zur Verwendung einfrieren. Dann zerbricht er später nicht beim Auflegen.

## **Beerenmousse**

- 130 g [Beerenpüree](#)\*
- 20 g brauner Zucker
- 40 g stichfester Joghurt 10 %
- 10 g Zitronensaft
- 3 Blätter (4,7g) Gelatine
- 140 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Beerenpüree mit dem Zucker erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft glattrühren und die Fruchtzubereitung hinzugeben. Auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen.

## **Aufbau**

Die Beerenmousse bis auf eine kleine Menge in die Univero Silikonform füllen. Die Mousse am Rand der Form etwas hoch streichen. Nun die gefrorene Einlage ausformen und in die Beerenmousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken und dann mit dem gefrorenen Shortbreadboden abschließen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

## **Mirror glaze**

- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 40 g Milch
- 72 g Sahne
- 96 g Zucker
- 26 g [Glucosesirup](#)\*
- 7 g Maisstärke (Maizena)
- [rote Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup>
- [schwarze Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup>

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die rote und einen Hauch schwarze Lebensmittelfarbe hinzu. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)<sup>1</sup> durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

## **Fertigstellung**

- gelbes Velvetspray, aus der Sprayflasche [klick](#)\* oder selbstgemacht [klick](#)
- frische Früchte

Die Mirror glaze im Wasserbad oder der Mikrowelle bei 45 Grad erwärmen bis sie wieder flüssig ist. Die Gießtemperatur liegt dann bei ca. 30- 32 Grad. Sie sollte wie Sahne fließen.

Die gefrorene Torte ausformen und zunächst zur Hälfte mit gelbem Velvetspray besprühen. Die Torte anschließend etwas erhöht auf eine Schale stellen und die andere Hälfte mit der roten Mirror glaze übergießen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer Palette abstreifen. Die Torte auf einen Teller oder einen Tortenkarton stellen, mit Früchten nach Wunsch garnieren und auftauen lassen.