

Golden-Mango-Tarte



Zeitaufwand: >60 min

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Kuchenteig

170 g weiche Butter, in Stücken

40 g Puderzucker, gesiebt

1 Eigelb

240 g Weissmehl, gesiebt

Konditorcreme

500 ml Vollmilch

½ TL Vanilleextrakt

6 Eigelb

120 g Kristallzucker

25 g Weissmehl

35 g Maizena

Passionsfrucht-Karamell

220 g Kristallzucker

130 ml passierter Passionsfruchtsaft

(von etwa 8 Passionsfrüchten),

Kerne zurückbehalten

4 reife, doch feste Mangos

KUCHENTEIG HERSTELLEN

Butter und Zucker in der Küchenmaschine ca. 10 min hell schlagen. Eigelb hinzufügen und einrühren. Mehl und 20 ml Wasser hinzufügen, verrühren, bis der Teig gerade zusammenkommt. Auf eine leicht bemehlte Oberfläche stürzen, zu einer dicken Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 h in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

Tipp: Einen fertigen Kuchenteig verwenden.

TORTENFORM MIT TEIG AUSKLEIDEN

Den Teig zwischen zwei Backpapierblättern zu einem runden Teig von 30 cm Durchmesser ausrollen. Damit eine gebutterte und bemehlte Tortenform von 24 cm Durchmesser auslegen. Die Ränder abschneiden, den Boden mit einer Gabel einstechen. Für ca. 1 h in den Kühlschrank stellen.

KONDITORCREME ZUBEREITEN

In einem grossen Topf Milch und Vanille aufkochen. Eigelbe, Zucker, Mehl und Maizena in einer Schüssel verquirlen, vanillierte Milch dazugeben und die Mischung in eine saubere Pfanne zurückgeben. Bei mittlerer bis hoher Hitze kontinuierlich verquirlen, bis sie sehr dickflüssig ist (zur Rose kochen), ca. 4–6 min. Einen Kochlöffel in die Creme tauchen, ihn mit dem Rücken nach oben halten und leicht darauf blasen. Bilden sich wellenförmige Linien (die wie eine Rose aussehen), ist die Konsistenz gerade richtig. Dann die Pfanne vom Herd nehmen, die Creme in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Für ca. 1–2 h in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.

Backofen auf 180 °C vorheizen

TEIG BLIND BACKEN

Ein Blatt Backpapier auf den Teig legen und mit Backgewichten (z. B. getrockneten Hülsenfrüchten) belegen. Teigboden in der Tortenform im Backofen ca. 25–30 min backen, bis er am Rand goldfarben ist. Papier und Backgewichte entfernen. Boden mit etwas Eiweiss bestreichen und nochmals 15 min backen. Abkühlen lassen, vorsichtig auf eine Servierplatte legen und beiseitestellen.



Jetzt mehr
entdecken
delicuisine.ch

Delicuisine



PASSIONSFRUCHTKARAMELL HERSTELLEN

Zucker und 60 ml Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und zu einem Karamell kochen, ca. 10–15 min. Vom Herd nehmen, Passionsfruchtsaft und weitere 60 ml Wasser hinzufügen (Vorsicht, es spritzt!). Umrühren und zum Abkühlen beiseitestellen.

TORTE EINFÜLLEN

Konditorcreme mit einem elektrischen Mixer aufschlagen und gleichmässig in die Torte einfüllen, dann beiseitestellen.

TORTE MIT MANGOS BELEGEN

Die Mangos schälen (mit dem Sparschäler geht's am einfachsten) und dem Stein entlang längs schneiden, damit man zwei Hälften erhält. Der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und diese auffächern. Sorgfältig auf der Creme anordnen. Am Rand beginnen und in konzentrischen Kreisen zur Mitte hinarbeiten, bis die Torte vollständig bedeckt ist.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Mit etwas Passionsfruchtkaramell beträufeln und mit den zurückgehaltenen Passionsfruchtkernen bestreuen. Nach Belieben mit Extra-Passionsfruchtkaramell servieren. Optional eine Kugel Vanilleglace dazugeben.



Jetzt mehr
entdecken
delicuisine.ch


Delicuisine