



Mango-Joghurt-Torte

Für 2 Torten à 24 cm

350 g Vollei
200 g Vollrohrzucker
1 geriebene Zitronenschale
90 g Mehl
45 g Kakaopulver
66 g Stärke
66 g Butter flüssig

740 g Milch
8 gestr. Tl Agar Agar
1760 g Naturjoghurt
320 g Vollrohrzucker

2 reife Mangos
Schlagrahm

Eine Springform von 24 cm wie folgt vorbereiten. Auf den Boden ein Backtrennpapier legen und mit dem Ring festklemmen. Den Rand nicht (!) fetten, weil sonst das Biscuit wieder zusammenfällt.

Die Eier mit dem Zucker schön schaumig schlagen (dauert ca. 5 Min.) wenn die Masse hell und fest geworden ist, kann man das Mehl mit der Stärke & dem Kakaopulver zur Ei-Masse sieben und die flüssige Butter sehr vorsichtig unter die Masse heben. 175°C 25-35 min
Das gebackene & ausgekühlte Biscuit mit dem Spachtel vom Rand lösen und horizontal halbieren. Je 1 Springform von 24 cm mit dem Biscuit auslegen.

Den Zucker mit der Milch & dem Agar Agar aufkochen und ca 4 Minuten leicht kochen lassen. Das Naturjoghurt auf 40°C vorwärmen und zur heissen Milch geben. Gut mischen und auf das Biscuit in die Springform giessen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen & mit fein aufgeschnittener Mango und einer Rahmrosette ausgarnieren.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam