Erdbeer-Mango-Torte mit gehackten Pistazien

Arbeitszeit: 1 Stunde 10 Minuten
Wartezeit: 3-4 Stunden
Backzeit: 35-40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	27 g
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	35 g
Brennwert	483 kcal / 2.022 kJ

Zutaten für 12 Stücke

Teig:
100 g weiches Butaris Butterschmalz
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:
400 g Mangos
500 g Erdbeeren
25 g gehackte Pistazien

Creme:
500 g Magerquark
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 EL Zitronensaft
600 g Schlagsahne
8 Blatt Gelatine
1 Pck. heller Tortenguss

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Butatis Butterschmalz mit Zucker cremig rühren. Eier nach und nach in die Masse geben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. In eine gefettete Form (26 cm x 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35-40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und Kuchen gut auskühlen lassen.

Schritt 2/4

Für den Belag Mangos schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Schritt 3/4

Für die Creme Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass bei milder Hitze auflösen und in die Quarkmasse rühren. Sahne und 2/3 der Mangos unter die Quarkmasse heben. Boden auf eine Platte legen, mit Backrahmen umlegen und Quarkmasse auf den Boden füllen. Erdbeer-Mango-Torte 3–4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Schritt 4/4

Erdbeeren und restliche Mangostücke auf den Kuchen geben. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Früchte verteilen. Pistazien darüber streuen und Erdbeer-Mango-Torte in Stücke schneiden.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.