



## Mango-Tarte-Tatin

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für das Backblech-Duo «légère»

**2 EL Butter**, weich

**2 EL Zucker**

**3 Mangos** (je ca. 200g), in ca. 5 mm dicken Scheiben

**½ Zitrone**, nur Saft

**½ EL Ingwer**, fein gerieben

**1 ausgewallter Blätterteig** (ca. 25 × 42 cm)

1. Butter und Zucker auf die Böden der Bleche verteilen. Mangoscheiben mit Zitronensaft beträufeln, ziegelartig auf den Zucker verteilen, Ingwer darauf verteilen. Teig quer halbieren, mit einer Gabel dicht einstechen. Teige locker über die Mangos legen. Teigrand zwischen Mangos und Blechrand schieben.

2. **Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, sorgfältig auf eine Platte stürzen.

**Tipp:** Die Tarte schmeckt lauwarm am besten.

**Dazu passt:** Schlagrahm oder Vanilleglace.

**Portion:** 462 kcal, F 23g, Kh 58g, E 5g



### BESTELL-TIPP

Jetzt geht nichts mehr daneben! Unser Beutel-Dosierclip erleichtert das saubere Dosieren und hält die Packung sicher verschlossen. Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage und auf unserer Website

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)