

Mangotorte

Für eine Form von 24 cm ϕ :

Mürbteig:

80 g Zucker
160 g Butter
240 g Mehl

Crème:

90 g Zucker
30 g Maizena
3 Eigelbe
4 dl Milch
 $\frac{1}{2}$ Vanillestengel

Belag:

3–4 Mangos
1 Päckchen Tortenguss

Zucker, Butter und Mehl zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Crème die Hälfte des Zuckers mit dem Maizena und den Eigelben verrühren. Den restlichen Zucker mit der Milch und dem aufgeschlitzten Vanillestengel aufkochen. Vorsichtig etwas Milch in die Eier-Zucker-Masse rühren, in die heisse Milch zurückgiessen und

unter kräftigem Rühren aufkochen. Vanillestengel entfernen. Die Crème in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Den Mürbeteig auf 26 cm ϕ auswallen, den Tortenboden damit auslegen und einen kleinen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille bei etwa 220°C etwa 20 Minuten backen. Den Teigboden etwa 2–3 Minuten stehenlassen, dann auf eine Tortenplatte stürzen. Die Mangos schälen und das Fleisch vom Kern lösen. Die Mittelstücke der Mangohälften in gleich dicke Scheiben schneiden und die Anschnitte klein würfeln.

Die Crème durch ein Sieb streichen und die Mangowürfel daruntermischen. Die Crème gleichmässig auf dem Tortenboden verteilen und mit den Mangoscheiben belegen. Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und die Mangotorte damit überziehen. Etwa $\frac{1}{2}$ Stunde kaltstellen.

