



Exotische Käse-Sahne-Torte

Zutaten Boden:

150g weiche Butter
150g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
150g Instantmehl
2 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

10 Blatt weiße Gelatine
1 reife Mango
500g Speisequark
150g Zucker
500g Sahne
250g Pfirsichhälften (Dose)
140g Ananasstückchen (Dose)

Puderzucker

Zubereitung Teig:

Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, nach und nach die Eier unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.

Den Boden einer Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) backen. Anschließend den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und fein pürieren. Den Quark mit dem Mangopüree und dem Zucker glatt rühren. Gelatine in warmem Wasser auflösen und mit ca. 2 EL der Quark-Mango-Masse die Temperatur angleichen, jetzt unter den restlichen Quark rühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Den Tortenboden einmal quer durchschneiden, untere Hälfte mit einem Tortenring umschließen. 1/3 der Quark-Sahne-Masse auf den Tortenboden geben, dann die in Spalten geschnittene Pfirsichhälften drauf legen, nun wieder 1/3 der Quark-Sahne-Masse drauf geben, Ananasstückchen darauf verteilen und das letzte Drittel der Quark-Sahne-Masse auf den Boden schichten und glatt abziehen. Zweiten Tortenboden in 16 Tortenstücke teilen. Tortenstücke schräg versetzt in die Füllung setzen. Torte ca. 1/2 Stunden kalt stellen.

Torte mit Puderzucker bestäuben.