

Kokos Torte mit Mango

Von Kuchenfee

In diesem Rezept Video teile ich mit euch ein einfaches und erfrischendes Rezept für eine köstliche Kokos Mango Torte. Diese super sommerliche Leckerei ist perfekt, um die warmen Tage zu genießen und sich eine tropische Auszeit zu gönnen.

Unser Rezept führt euch Schritt für Schritt durch die Zubereitung dieser himmlischen Torte. Wir verwenden frische Mangos und Kokosnuss, um einen unwiderstehlichen Geschmack zu erzielen. Von der Zubereitung des Tortenbodens bis zur Dekoration mit fruchtigen Mango-Stücke – ihr werdet sehen, wie einfach und schnell diese Torte verzehrt fertig ist.

Die Kombination aus saftiger Mango und exotischer Kokosnuss macht diese Torte zu einem wahren Gaumenschmaus. Sie ist nicht nur optisch ein Hingucker, sondern verspricht auch einen Geschmack, der euch in den Sommerurlaub entführt.

Also schnappt euch eure Zutaten und folgt diesem Rezept, um eure eigenen Kokos Mango Torte zu zaubern. Egal, ob ihr sie für eine Sommerparty, einen Geburtstag oder einfach als süße Belohnung für euch selbst zubereitet – diese Torte wird garantiert alle begeistern.

Vergesst nicht, das Video zu liken und meinen Kanal zu abonnieren, um keine weiteren leckeren Rezepte zu verpassen. Lasst mir gerne euer Feedback in den Kommentaren da und teilt das Video mit euren Freunden, die auch eine Vorliebe für exotische Süßspeisen haben.

Vielen Dank fürs Zuschauen und viel Spaß beim Backen! Lasst uns gemeinsam den Sommer mit dieser köstlichen Kokos Mango Torte genießen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	3 Std.	n/a	3 Std. 10 min

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

LÖFFELBISKUIT BODEN

4 x Eier

M, Raumtemperatur

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

80 g Mehl

30 g Kokosraspel

MANGO CURD

80 g Mango

püriert

130 g Zucker

3 x Eier

M

90 g Butter

KOKOS CREME

200 g Kuvertüre, gehackt

weiss; gehackt

120 g Kokosmilch

300 g Sahne

200 g Mascarpone

3 Paket Sahnesteif

DEKOR

300 ml Sahne

1 Paket Vanillinzucker

1 Paket Sahnesteif

100 g Kokosraspel

Werkzeuge

Küchenmaschine

Backblech

Spritzbeutel

Spritztülle, Rund

Springform 26 cm

Zubereitung

1. MANGO CURD

- 01
- Für das Mango Curd die pürierte Mango mit Eier & Zucker über einem Wasserbad vermengen und bei mittlerer Hitze solange unter rühren erwärmen bis die Masse heiss und abgebunden ist.
- 02
- Die Masse vom Herd nehmen und die Butter einrühren, dann alles abgedeckt komplett auskühlen lassen.

2. LÖFFELBISKUIT BÖDEN

- 01
- Für die Löffelbiskuit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. 3 Bleche mit Backpapier auslegen.

- 02** Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker rund 10 Minuten kräftig aufschlagen.
- 03** Mehl auf die Masse sieben und unterheben. Die Masse dann in einen Spritzbeutel geben, Kokosraspel auf das Blech streuen, und die Masse auf das Blech, im Ring aufspritzen, erneut mit Kokosstreusel bestreuen und backen.
- 04** Die Böden so schnell wie möglich im Ofen goldig braun ausbacken, etwa 10 Minuten jeweils, dann auf dem Blech auskühlen lassen.
- 05** Sobald die Böden ausgekühlt sind, die Papiere vorsichtig entfernen und nach Bedarf mit der Springform nochmals ausstechen um die Form zu halten.

3. KOKOS CREME

- 01** Die Kuvertüre grob hacken & mit kochend heisser Kokosmilch übergießen, dann etwa 5 Minuten stehen lassen, dann gründlich verrühren, sodass eine geschmeidige Masse entsteht.
- 02** Abgedeckt muss die Masse nun auf Raumtemperatur kommen.
- 03** Ist die Masse auf Raumtemperatur, kann die Mascarpone kurz verquirlt und dann mit Sahne steif geschlagen werden. Zum Schluss muss das Sahnesteif nur kurz untergeschlagen werden.
- 04** Nun kann nach und nach die Sahnemasse unter die Kokoscreme gerührt werden bis alles Cremig ist.

4. ZUSAMMEN SETZTEN

- 01** Etwa 1/3 der Creme nun auf den ersten Boden verstreichen, vorher jedoch eine Springform um den Boden setzten. Ist die Creme verstrichen, kann etwas vom Mango Curd darauf verteilt und mit dem nächsten Boden belegt werden der wieder mit Creme & Curd bestrichen wird. Anschließend mit dem letzten Boden und der restlichen Creme bestreichen und mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.
- 02** Optional: Wer mag, kann eine weitere Mango in feine Würfel schneiden und auf die Mango Curd Schicht verteilen.
- 03** Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen, etwas abkühlen lassen und auf der Torte verteilen. Ist der Guss fest, kann Sahne für den Dekor aufgeschlagen werden.
- 04** Sahne mit einem Spritzbeutel aufdressieren.