

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Exotischer Käsekuchen

Zutaten:

Rezept für den Mürbeteig:

80 g Zucker
150 g Butter
300 g Mehl
1 Ei (Größe M)

Für den Belag:

2 reife Mangos (400 g)
3 Eier (Größe M)
600 g Magerquark
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
250 g Crème fraîche
2 Päckchen Sahne-Puddingpulver (für je 500 ml Flüssigkeit)
abger. Schale und 4 EL Saft von 1 Limette
200 ml Maracuja-Nektar

Für die Baiser-Masse:

3 Eiweiße (Eier: Größe M)
3 EL Zucker
1 TL Speisestärke

Ausserdem:

Fett für das Blech

Zubereitung:

- 1. Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.**
- 2. Elektro Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.**
- 3. Elektro-Ofen auf 200 Grad schalten. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und würfeln. Eier trennen. Quark, Zucker, Vanillinzucker, Crème fraîche, Eigelbe und Puddingpulver verrühren. Mangowürfel, Limettenschale und -saft und Maracuja-Nektar terrühren. Eiweiße steif schlagen, unter die Masse heben. Masse auf den**

Mürbeteig streichen und im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten backen.

4. Für die Baiser-Masse Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, dabei langsam weiterschlagen. Stärke unterheben. Baiser-Masse auf dem Kuchen glatt streichen, dass eine möglichst eben Fläche für den Tortenaufleger entsteht. Auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 12-15 Minuten weiterbacken. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Jetzt noch den Tortenaufleger mit Ihrem Wunschfoto auflegen.