

Vegetarische

Mango-Traum-Torte



Vegi-Service AG, Bahnhofstrasse 52, CH-9315 Neukirch (Egnach) • www.vegi-service.ch

Zutaten für eine Ø 26 cm Springform

- 150 g helles Dinkelmehl
- 210 g Zucker
- 175 ml Mineralwasser (mit viel Kohlensäure)
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Backpulver
- 1 ml Vanille-Aroma
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- etwas Öl und Mehl für die Form
- 4 dl Soja-Schlagcreme (Soja Line, Migros)
- 2 Sojajoghurts (Soja Line Classic 150 g, Migros)
- 4 dl Sojadrink Calcium (Migros)
- 2½ TL Agar-Agar
- 1 grosse Mango (etwa 500 g)
- 250 ml Leitungswasser

Tortenboden

- Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Inzwischen das Mehl, 80 g Zucker, das Mineralwasser, das Sonnenblumenöl, das Backpulver, das Vanille-Aroma und die abgeriebene Schale der Zitrone in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Die Springform mit etwas Öl bepinseln und mit Mehl ausstreuen. Danach den Teig in die Springform giessen.
- Den Tortenboden im Backofen auf der zweituntersten Schiene etwa 15 Minuten backen. Dabei sollte der Boden nur leicht braun werden. Den Tortenboden aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Springform reinigen.

Vegi-Service AG

Bahnhofstrasse 52 • CH-9315 Neukirch (Egnach) • Telefon: 071 470 04 04 • Fax: 071 470 04 39
www.vegi-service.ch • E-Mail: kontakt@vegi-service.ch

Tortenfüllungen

- In zwei Gefässen je 2 dl Soja-Schlagcreme möglichst steif schlagen. Beide Gefässe in den Kühlschrank stellen.

Weisse Füllung

- In einer Schüssel beide Sojajoghurts, 30 g Zucker und 4 EL Zitronensaft (ausgepresst aus der abgeriebenen Zitrone) vermengen und beiseite stellen (nicht in den Kühlschrank).
- In einen Kochtopf 2 dl Sojadrink und 30 g Zucker geben.
- Unter ständigem Rühren mittels eines Schneebesens 1 TL Agar-Agar in die Flüssigkeit einrühren. Auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute weiterkochen lassen. Dabei immer rühren. Wenn die Flüssigkeit überkocht, den Kochtopf kurz von der Herdplatte ziehen.
- Nun den Kochtopf vom Herd nehmen und etwa 1 Minute abkühlen lassen. Danach die **Sojajoghurtmasse** mit Hilfe eines Schneebesens mit der noch heissen Sojadrink-Mischung vermengen.
- Masse in eine Schüssel umleeren und etwa 15 Minuten abkühlen lassen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Die Masse mit einem Schneebesens glattrühren.
- Eine Portion der gekühlten und steif geschlagenen Soja-Schlagcreme vorsichtig unter diese Soja-Mischung heben, bis alles homogen ist.



Mangofüllung

- Die Mango schälen und 300 g davon mit Hilfe eines Stabmixers pürieren.
- Das Mangopüree zusammen mit 20 g Zucker und 1 EL Zitronensaft in einer Schüssel gut vermengen. Je nach Süsse der Frucht noch etwas mehr Zucker hinzufügen. Die Mangocreame darf richtig süss sein. Die später hinzugefügte Soja-Schlagcreme vermindert diese Süsse wieder.
- Die Masse beiseite stellen (nicht in den Kühlschrank).
- In den vorher verwendeten, sauber ausgewaschenen Kochtopf wieder 2 dl Sojadrink und 30 g Zucker geben.
- Unter ständigem Rühren mittels eines Schneebesens 1 TL Agar-Agar in die Flüssigkeit einrühren. Auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute weiterkochen lassen. Dabei immer rühren. Wenn die Flüssigkeit überkocht, den Kochtopf kurz von der Herdplatte ziehen.
- Den Topf vom Herd nehmen und 1 Minute abkühlen lassen.
- Danach die **Mangomasse** mit einem Schneebesens mit der noch heissen Sojadrink-Mischung vermengen.
- Die Masse in eine Schüssel umleeren. Etwa 15 Minuten auskühlen lassen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Die Masse mit einem Schneebesens glattrühren.
- Die zweite Portion der gekühlten und steif geschlagenen Soja-Schlagcreme vorsichtig unter diese Mangomasse heben, bis alles homogen ist.



Torte aufbauen

- Den ausgekühlten Tortenboden auf den Springformboden geben und die Springform schliessen.
- Die weisse Füllung auf dem Tortenboden verteilen.
- 50 g Mangostreifen (2-3 mm) zuschneiden. Diese dünnen Streifen auf der weissen Füllung verteilen.
- Über die weisse Füllung nun die Mangofüllung verteilen.
- Zur Dekoration von der Mango 2-3mm dünne Streifen abscheiden und damit die Torte dekorieren (→ Foto).

Tortenguss

- 250 ml Leitungswasser und 20 g Zucker in einen Kochtopf geben.
- Unter ständigem Rühren mittels eines Schneebesens $\frac{1}{2}$ TL Agar-Agar in die Flüssigkeit einrühren, aufkochen und 1 Minute weiterkochen lassen. Dabei immer rühren.
- Den Kochtopf vom Herd nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.
- Sobald die Flüssigkeit zu gelieren beginnt (es bilden sich am Rand gelierende Teile), die Masse mit dem Schneebesen wieder glattrühren.
- Den Guss über die Torte giessen. Dabei werden alle Dekorations-Mangostücke vollständig bedeckt.
- Sobald der Tortenguss steif geworden ist, die Torte für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Das Rezept wurde von *Karin* aus dem Vegi-Service AG-Team entwickelt.
Das ganze Vegi-Service AG-Team wünscht: Guten Appetit!
Der Aufwand lohnt sich! Diese Mango-Traum-Torte ist überzeugend lecker!

Tipp: Bei Verwendung einer Springform mit 18 cm Durchmesser werden von allen Zutaten nur die halben Mengen benötigt.

Vegi-Service AG

Bahnhofstrasse 52 • CH-9315 Neukirch (Egnach) • Telefon: 071 470 04 04 • Fax: 071 470 04 39
www.vegi-service.ch • E-Mail: kontakt@vegi-service.ch