

## "Mango-Mascarpone-Torte" von B. Wehner, Bonn

### **Boden:**

**125 g Butter**

**150 g Zucker**

**Prise Salz**

**4 Eier**

**200 g gem. Mandeln**

**1 TL Kakao**

**1 geh. TL Backpulver**

### **Belag:**

**75 g Zucker**

**1 Dose (425 ml) Mango**

**500 g Mascarpone**

**500 g Magerquark**

**1 P. Vanillezucker**

Butter, Zucker und Prise Salz mit einem Schneebesen cremig rühren.

Eier unterrühren. Mandeln, Kakao und Backpulver unter die Masse rühren. Teig in eine Springform füllen.

Bei 175°C U-/Oberhitze 40 Min. backen.

Mango abtropfen lassen.

Ein Mangostück beiseite legen. Restliche Mangos pürieren. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Auf den ausgekühlten Boden streichen.

Masse eine Stunde kalt stellen.

Mangopüree in Klecksen darauf verteilen. Mangostück in dünne Scheiben schneiden, auf Torte legen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.