

## **"Mangotorte" von V. Rabe, Westerholz**



**250 g Haferflockenkekse**

**150 g Butter**

**8 Blatt weiße Gelatine**

**200 ml Schlagsahne**

**150 g Zucker**

**2 P. Vanillezucker**

**300 g Joghurt**

**750 g Magerquark**

**Saft einer Zitrone**

**geriebene Schale 1 Zitrone**

**1 Mango**

**Aprikosenkonfitüre**

**Schokoladenstreusel**

Butter in einem Topf erhitzen. Haferflockenkekse sehr fein zerbröseln, in eine Rührschüssel geben, die zerlassene Butter hinzufügen und verkneten.

Eine 26iger Springform mit Backpapier auslegen. Keksteig auf dem Boden verteilen und kühlstellen.

Gelatine zum Quellen in einen Topf mit Wasser geben.

Quark, Joghurt, Zucker, geriebene Schale der Zitrone und Vanillezucker in einer Schüssel locker aufschlagen.

1/2 Mango schälen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Zu der Quarkmasse hinzugeben und unterrühren.

Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Gelatine ausdrücken, mit dem Zitronensaft erwärmen bis die Gelatine aufgelöst ist. Unter die Quarkmasse ziehen.

Gesamte Masse auf den Tortenboden geben, gleichmäßig verteilen. Über Nacht im Kühlschrank kühlstellen.

Torte aus der Form lösen. Mit der restlichen Mango nach Belieben dekorieren. Die Frucht mit der Konfitüre aprikotieren.

Den Rand der Torte mit den Schokostreuseln garnieren.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

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