



MANGO-QUARKTORTE MIT KAMBLY BRETZELI

Zubereitung: 1.5 Stunden

Kühlzeit: 5 Stunden, am besten über Nacht

Glasur

- 300 ml Mango-Multivitamin-Saft
- 2/3 TL Agar-Agar

Dekoration

- Vollrahm
- etwa 15 Kambly Bretzeli

Zutaten (für eine Torte mit 21 cm Durchmesser)

Boden

- 200 g Kambly Bretzeli
- 120 g Butter

Füllung

- 500 g Magerquark
- 500 g Frischkäse
- 160 g Zucker
- 200 ml Mango-Multivitamin-Saft
- 3 Päckli Gelatine-Express-Pulver
- Vanilleextrakt
- Mango

Zubereitung

1. Für den Boden: Tortenring auf 21 cm Durchmesser einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Die Bretzeli in einem Beutel mit dem Wallholz oder mit der Küchenmaschine fein zerbröseln. Butter schmelzen, zu den Bretzeli geben und gut vermischen, bis die Masse eine gleichmässige Konsistenz aufweist. Die Mischung im Ring auf dem Boden verteilen und gut andrücken. Etwa 30–40 Minuten kühl stellen.
2. Für die Füllung: Mango schälen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Quark, Frischkäse, Zucker, Fruchtsaft und Vanilleextrakt gut vermischen. 3 Päckchen Gelatine-Express-Pulver langsam unter stetem Mixen dazugeben, damit sich keine Klümpchen bilden. Nach Belieben Mangowürfel unter die Masse heben und die Masse auf den Bretzeliboden geben. Die Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.
3. Für die Glasur: Den Saft aufkochen, den Agar-Agar gut unterrühren und gemäss Anleitung vom Hersteller weiterverarbeiten (evtl. Gelierprobe vor dem Abkühlen machen). Sobald die Masse Zimmertemperatur hat, kann sie auf die Torte gegossen werden. Alles wieder rund eine Stunde kühl stellen, bis auch der Spiegel geliert hat.
4. Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Die Torte aus dem Tortenring lösen, rund um die Torte Bretzeli auf den Rand kleben und oben mit Kambly Bretzeli und Schlagrahm dekorieren.