

"Mango-Lassi-Torte" mit Mandel-Dattel-Knusper und Joghurteis

Kategorie: Hauptgericht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Personen: 4

Zutaten

Für den Biskuitteig:

6 Stk Ei
200 g Mehl
200 g Zucker
1 Stk Vanille
etwas Salz

Für die Mango-Lassi-Masse:

1 Stk Mango
1 Stk Zitrone
500 g Joghurt
600 ml Sahne
1 Stk Vanille
80 g Zucker
12 Bl Gelatine

Für den Mandel-Dattelknusper:

4 Stk Eiweiß
250 g Puderzucker
250 g Datteln
200 g Mandeln

Für das Joghurteis:

500 g Joghurt
200 ml Sahne
1 Stk Limette
1 Stk Zitrone
1 Stk Vanille
140 g Zucker

Zubereitung

Biskuitteig

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen, das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, dann das Eiweiß unter das Eigelb heben, das Mark der Vanille dazu geben und das Mehl ein sieben und vorsichtig unterheben. Nun in einer Springform für etwa 18 Minuten bei 180°C backen

Mango-Lassi-Masse

Die Mango schälen und in Würfel schneiden, dann zusammen mit dem Saft der Zitrone, dem Mark der Vanille und dem Zucker aufkochen und pürieren. In der Zwischenzeit die Gelatine einweichen und diese dann in die noch heiße Masse geben, dann etwas kalt rühren und den Joghurt dazu geben und kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Masse heben, dann erneut abschmecken und auf den Biskuitboden füllen. im Anschluss für mindestens 1 Std kalt stellen.

Mandel-Dattel-Knusper

Die Mandeln rösten, die Datteln falls vorhanden vom Stein befreien und beides gemeinsam in einer Moulinette zerkleinern. Das Eiweiß mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen, dann die Mandeln und Datteln unterheben, klekse auf ein Backpapier geben und bei etwa 160°C für 17 Minuten lang backen

Joghutreis

Den Joghurt mit der Sahne verrühren und mit dem Mark der Vanille, dem Zucker, sowie der Schale der Limette und der Zitrone verrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen.