



Mango-Sahne-Schnitten mit Passionsfrucht

Zutaten:

Für den Biskuit (Backblech Maße 38 x 25 cm):

5 Eier
5 EL Wasser
140 g Zucker
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
etwas Butter zum Einfetten

Für die Sahneschicht:

750 ml Schlagsahne (gut gekühlt)
3 Päckchen Sahnesteif
1,5 Päckchen Vanillezucker

Zusätzlich: 1 Tafel weiße Schokolade
als Garnitur

Für die Mangoschicht:

850 g Mangopüree (z.B. von Kesar)
Mark von 3 Passionsfrüchten
100 g Zucker

Zubereitung:

1. Für den Biskuit: Heizt den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Anschließend das Backblech einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Für den Biskuit die Eier und das Wasser auf höchster Stufe der Küchenmaschine bis zu 10 Minuten hell-schaumig schlagen. Währenddessen den Zucker langsam nach und nach zugeben.
2. Mischt dann das Mehl mit dem Backpulver, um die Mischung anschließend portionsweise auf die Eiercreme zu sieben. Alles vorsichtig und portionsweise mit einem Teigspatel unterheben.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

3. Gebt den Biskuitteig nun auf das Blech und verteilt ihn gleichmäßig. Der Teig sollte im Anschluss direkt für 12 bis 15 Minuten gebacken werden.
4. Sobald der Teig goldbraun gebacken ist und die Stäbchenprobe erfolgreich war, kann der Biskuit aus dem Ofen und vollständig auskühlen.
5. Für die Mangocreame: Gebt das Mangopüree zusammen mit dem Passionsfruchtmark und dem Zucker in einen Topf geben. Unter rühren zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze etwa 8 bis 12 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Fruchtmasse etwas andickt und eine cremige Konsistenz erhält. Lasst die Masse danach vollständig abkühlen.
6. Für die Sahneschicht: Schlagen die gekühlte Sahne mit Sahnesteif und dem Vanillezucker steif. Hebt etwa ein Drittel der geschlagenen Sahne vorsichtig unter die abgekühlte Mangomasse. Dadurch wird die Fruchtschicht besonders cremig.
7. Nun könnt ihr den Kuchen schichten. Verstreicht die Mango-Sahne-Masse gleichmäßig auf dem ausgekühlten Biskuitboden. Anschließend könnt ihr die übrige Sahne als oberste Schicht aufs Blech geben und glatt streichen.
8. Lasst den Kuchen mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen.
9. Als Dekoration kann man auf der Sahne noch weiße oder dunkle Schokoladenraspeln geben. Dann in gleichgroße Stücke schneiden, vorsichtig mit einer Kuchenschaufel aus dem Backblech heben und genießen.