

Solero-Torte



Oh du süßes Seelenfutter! Einfach nur bombastisch!

Ein tolles Sommerrezept, denn die Torte muss nur gekühlt und nicht gebacken werden. Eine genial einfache Zubereitung. Sie schmilzt direkt auf der Zunge.

Füllung:

1 P. Pulvergelatine mit **6 EL kaltem Wasser** verrühren und 10 Min. quellen lassen. (Siehe Tipp auf S. 3!)

400 g Sahne schlagen.

250 g Mascarpone, 300 g Doppelrahmfrischkäse, 100 g Zucker,

1 P. Vanillezucker verrühren. 20 Sek. / Stufe 4

Gelatine in **70 g heißem Mangosaft** auflösen und unterrühren. 15 Sek. / Stufe 4 – 5

Sahne nur mit dem Spatel unterheben.

200 g Biskuitstäbchen mit **120 g Mangosaft** beträufeln.

Tortenring (24 cm Ø) auf eine Tortenplatte legen, mit Biskuitstäbchen auslegen. Hälfte der Masse darauf verteilen, Rest Stäbchen auflegen, restliche Masse einfüllen.

Guss:

200 g Mangosaft mit **1 P. Dessertsoße Vanille (24 g, ohne Kochen)** mit dem Schneebesen vermischen, auf der Torte verteilen und kalt stellen, am besten über Nacht.

Mit **ca. 100 g Sahne** und **Dekorblättern** verzieren.

Dekotipp: Bienen aus halbierten Aprikosen mit Schokoguss-Streifen, Mandelblättchen und Zuckeraugen.

Rechts die Maracuja-Käsesahne im Miniformat aus B. 2 Torten, Schnitten, Kuchen, die müssen Sie versuchen.

