

Mango-Mascarpone-Törtchen

Für zwei Personen

Für das Mango-Törtchen:

1 dunkler Biskuitboden	1 reife Mango	200 g frische Himbeeren
40 ml Orangenlikör	250 g Mascarpone	200 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	200 g Puderzucker	

Für das Mango-Törtchen vom dunklen Biskuit drei flache Kreise ausstechen und mit etwas Orangenlikör beträufeln. Die Mango schälen und in flache Scheiben schneiden. Die Himbeeren waschen, trocken und mit dem Puderzucker bestreuen. Einige Himbeeren für die Deko zurückbehalten. Die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren.

In dem Ring, mit dem die Biskuits ausgestochen wurden, einen Kreis hineingeben, mit etwas Mascarponecreme bestreichen und mit einigen Mangoscheiben belegen. Eine weitere Schicht Mascarpone auftragen und mit Himbeeren belegen, darauf wieder eine Schicht Mascarpone und mit der zweiten Scheibe Biskuit abdecken. Diesen Vorgang wiederholen und mit der dritten Scheibe Biskuit abschließen. Das Törtchen kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen. Das Törtchen aus dem Ring lösen und mit der Sahne und den übrigen Himbeeren ausgarnieren und servieren.

Karl-Heinz Grigo am 23. Juli 2015