



Mango Eistorte

Zutaten für 8 Stücke:

1 Mango
1 Limette
50 g Macadamianüsse gesalzen
50 g Butter
120 g Haferkekse
500 g Ricotta
200 g Schmand
100 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker



Zubereitung:

Einen Tortenring (ca. 20 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden, alternativ geht auch eine Kastenform (25 cm). Butter im Topf schmelzen. Nüsse und Kekse jeweils getrennt voneinander in einem Gefrierbeutel und mit Hilfe des Nudelholzes fein zerkleinern, mit der flüssigen Butter mischen. Die Brösel als Boden fest in die Form drücken und in dem Gefrierfach zwischenlagern. Mango schälen, grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit dem Mixstaab zerkleinern, 1 EL Limettensaft zugeben. Ricotta, Schmand, Vanillezucker und Puderzucker glattrühren, die Hälfte der Masse auf den Keksboden geben. Die Hälfte der pürierten Mango in Klekse darauf verteilen, dann den Rest Ricottamasse daraufgeben und zuletzt nochmal Mango- Püree darauf kleksen. Die Masse einmal ringsum mit einer Gabel durchziehen und strudelig vermengen.

Die Eistorte für mindestens 6 Stunden gefrieren lassen und 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen, Messer in heißes Wasser eintauchen und in Stücke schneiden.

Wer möchte dekoriert mit Mango und Limettenscheiben.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de