

## Erdbeer-Mango Torte



### Zutaten für den Boden:

**3 Eier**  
**90 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**1 Esslöffel Zitronen Öl**  
**100 g Mehl**  
**2 Teelöffel Backpulver**

### Zutaten für die Füllung:

**750 g Erdbeeren**  
**2 reife Mango oder Mangos aus der Dose**  
**500 g Erdbeeryoghurt**  
**375 g Frischkäse**  
**12 Blatt Gelatine**  
**100 g Zucker**  
**50 g gehakte Pistazien und Mangostücke für die Deko**

### Backzeit 30 min für den Biskuit und 5 Stunden zum Kalt stellen

Die Eier trennen. Die Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Zitronen Öl schaumig schlagen. Langsam das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und am Ende von Hand unterheben. In einer Springform mit 26 cm Durchmesser ca. 30 min backen. Die Springform mit Backpapier auslegen damit der Biskuit nicht hängen bleibt. Nach dem Erkalten den Biskuit ein oder zwei Mal durchschneiden.

Den Joghurt zusammen mit dem Frischkäse und dem Zucker cremig rühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in einem Topf mit ein wenig Zitronen Öl oder den Saft der Mangos aus der Dose auflösen und unter die Masse rühren. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die frische Mango schälen und in Stücke schneiden.

Die Springform erneut mit Backpapier auslegen. Mit Streifen auch den Rand auskleiden. Den ersten Biskuitboden in die Form legen. Die Mangostücke auf dem Boden auslegen. Anschließend einen Teil der Frischkäsemasse darauf verteilen und glatt streichen. Dann den zweiten Boden darauf legen. Diesmal mit Erdbeerböhlen und Frischkäsemasse belegen. Als Abschluß den dritten Boden auflegen.

Mit der restlichen Frischkäsemasse bestreichen und mit Erdbeeren, Mangostücken und grünen Pistazienkernen dekorieren. Im Kühlschrank mehrere Stunden kalt stellen.