



MANGO KOKOS TORTE MANGO COCONUT CAKE

für zwei runde 15cm Backformen

Zutaten Teig

170g Butter, zimmerwarm
70ml Mangosaft
230g Zucker
3 große Eier
2 große Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
2 ½ TL Backpulver
½ TL Salz
345g Dinkelmehl
240ml Milch
Abrieb einer Orange

Zutaten Füllung

100ml Mangosaft
2 EL Stärke
400ml Schlagsahne
Kokosflocken
1 Mango

Zutaten Frosting

250g Butter, streichhart
125g Frischkäse, cremig
150g Puderzucker
2 TL Vanilleextrakt
Prise Salz

Ingredients Batter

¾ cups butter, room temp.
1/3 cup mango juice
2 ¼ cups sugar
3 large eggs
2 large egg yolks
1 tsp vanilla extract
2 ½ tsp baking powder
½ tsp salt
2 ½ cups spelt flour
1 ¼ cups milk
zest of one orange

Ingredients Filling

½ cup mango juice
2 tbsp starch
2 cups heavy whip cream
coconut flakes
1 Mango

Ingredients Frosting

1 ½ cups butter
1 cup cream cheese
1 ½ cups powdered sugar
2 tsp vanilla extract
pinch of salt

Zubereitung Teig

- 1. Butter, Zucker, Eier und Eigelbe, Abrieb, Vanilleextrakt und Mangosaft schaumig schlagen**
- 2. die trockenen Zutaten vermischen und im Wechsel mit der Milch zum Teig mischen**
- 3. die zwei Backformen fetten und mit Backpapier auslegen, gleichmäßig befüllen und bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 45 min backen (Stäbchenprobe)**

Zubereitung Füllung

- 1. Mangosaft mit Stärke kalt anrühren, auf Hitze geben und für circa 20 min bei mittlerer Hitze zu Sirup einkochen lassen**
- 2. Sahne steif schlagen und leicht abgekühlten Sirup zur Sahne geben (kaltstellen)**

Zubereitung Frosting

- 1. die zimmerwarme Butter 5 min auf höchster Stufe ganz weiß schlagen und in der Zeit den Frischkäse in einem Küchentuch auswringen, um Wasser loszuwerden**
- 2. Frischkäse zur Butter geben, Puderzucker dazusieben und restliche Zutaten hinzufügen**
- 3. erneut aufschlagen und auf keinen Fall kaltstellen**

Aufbau

- 1. die zwei Tortenböden in der Mitte durchschneiden und den unteren Boden auf ein Cake Board geben, mit Mangosaft tränken, Sahnefüllung darauf verteilen, Mangostücke und Kokosflocken darauf geben**
- 2. den nächsten Kuchenboden darauf geben und Vorgang wiederholen**
- 3. Torte mit Frosting einstreichen und beliebig dekorieren**

Instructions Batter

- 1. beat butter, sugar, eggs and yolks, orange zest, vanilla extract and mango juice until light and fluffy**
- 2. combine dry ingredients and alternatingly with milk add to batter**
- 3. grease and line baking pans with parchment, fill evenly and bake at 375°F for about 45 min (insert tooth pick)**

Instructions Filling

- 1. mix mango juice with starch, then bring to a boil and cook for about 20 min on medium heat until syrup forms**
- 2. beat whip cream until stiff peaks form and carefully mix in slightly cooled off syrup (refridgerate)**

Instructions Frosting

- 1. beat butter on high for about 5 min until white and wring out cream cheese in a kitch towel to get rid of excess water**
- 2. add cream cheese to butter, sieve powdered sugar into bowl and add remaining ingredients**
- 3. beat again and do not refridgerate**

Assembly

- 1. cut both cakes in half, place one cake layer on cake board, soak with mango juice, spread cream filling on there, add mango slices and coconut flakes**
- 2. top with next cake layer, repeat process, cover cake with frosting and decorate as you please**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

