



Leidenschaftlicher  
Hobbybäcker



## Kokos-Mango-Curry-Tarte

Mandelmürbteig, Kokos-Mascarpone-Creme, raffiniertes Mango-Curry-Topping

### ZUTATENLISTE

#### Mandelmürbteig

- 200 g Mehl, Typ 405
- 1 Ei
- 30 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 120 g kalte Butter
- 1 Prise Salz

#### Kokos-Mascarpone-Creme

- 250 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- 25 ml Kokos-Sirup
- 150 g Kokosmilch
- 4 Blatt Gelatine
- 200 g Schlagsahne

#### Mango-Curry Topping

- 1 reife Mango
- 3-4 EL Zucker
- 1 EL Limettensaft
- 1/2 -1 TL Ananas-Currypulver
- 2 Blatt Gelatine

#### Dekoration

- 1 Mango
- grobe Kokosraspeln
- frische Minzblättchen

### BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Rechteckige Tarteform mit gewelltem Rand und Hebeboden 36 cm x 10,5 cm
- 2 Einweg-Spritzbeutel
- Küchenmaschine/Handrührgerät
- kleine Winkelpalette
- Backpapier
- Frischhaltefolie
- Nudelholz/Rollholz
- Sparschäler
- Pürierstab
- 2 kleine Töpfe
- 300 g getrocknete Hülsenfrüchte, z.B. Erbsen
- kleine Sterntülle

# Das Rezept

Backzeit: 15–20 Minuten

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Backform: Rechteckige Tarteform mit gewelltem Rand und Hebeboden 36 cm x 10,5 cm

## Mandelmürbteig

Die Tarteform einfetten und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine/des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Anschliessend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Nach der Kühlzeit den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwas etwas größer als die Tarteform ausrollen. Die obere Schicht Backpapier vorsichtig abziehen und den Teig in die Tarteform legen (die zweite Backpapierlage liegt nun oben). Die zweite Backpapierlage vorsichtig abziehen und den Teig mit den Fingern in die Form drücken. Anschliessend die Form für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Nach der zweiten Kühlzeit den überschüssigen Teig am Rand mit einem scharfen von innen nach außen abschneiden und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Nun den die Form mit Backpapier auslegen, sodass auch die Ränder davon abgedeckt sind und mit den getrockneten Hülsenfrüchten auffüllen.

Die Tarte nun für 15-20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Nach der Backzeit sofort die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Mandelmürbteig vollständig auskühlen lassen.

## Kokos-Mascarpone-Creme

Die Gelatine in eiskaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen.

Zwischenzeitlich die Mascarpone, 50 ml Kokosmilch, 25 ml Kokos-Sirup und den Zucker kurz mit der Küchenmaschine/dem Handrührgerät aufschlagen.

100 ml Kokosmilch in einem Topf erwärmen - Achtung die Kokosmilch darf nicht kochen, sondern soll nur warm werden. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Kokosmilch vollständig auflösen - ich verwende hierzu gerne eine Schneebesen.

Nun wird die Mascarpone-Masse und die Kokosmilch-Gelatine-Mixtur angeglichen. Dieser Prozess ist wichtig, da andernfalls die Gelatine sofort bei Berührung mit der kalten Mascarpone-Masse geliert und sich unschöne Klümpchen bilden. Hierzu zunächst 2 EL der Mascarpone-Masse in die Kokosmilch-Gelatine-Mixtur mit dem Schneebesen einrühren. Diesen Vorgang 2-Mal wiederholen. Diese Mischung nun bei laufender Küchenmaschine/laufendem Handrührgerät zur Mascarpone-Masse geben.

Nun die Sahne in einer separaten Rührschüssel steif schlagen. Die Sahne mit einem Schneebesen in 2-3 Portionen vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.

3-4 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben.

Die restliche Creme in einen weiteren Spritzbeutel geben und gleichmäßig in den ausgekühlten Mandelmürbteig spritzen. Hierbei die Creme nicht vollständig bis zum Rand einfüllen und darauf achten, dass die Creme den Boden vollständig bedeckt. Die Creme mit Hilfe einer kleinen Winkelpalette glätten, sodass eine ebene Oberfläche entsteht.

Die Tarte nun für 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, damit die Creme fest wird.

### **Mango-Curry-Topping**

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Das abgelöste Fruchtfleisch in Würfel schneiden und zusammen mit dem Limettensaft in einen Topf geben und aufkochen.

Den Topf vom Herd ziehen und die Mango mit einem Pürierstab fein pürieren.

Die Mango nun mit 3–4 EL Zucker süßen – diese Menge ist je nach Süße der Mango variabel. Das Ergebnis sollte nicht zu süß sein, jedoch intensiv nach Mango schmecken. Das Mango-Aroma wird durch den Zucker herausgearbeitet.

Zuletzt die Mango-Masse mit dem Ananas-Currypulver abschmecken. Hier ist Fingerspitzengefühl notwendig, da die Mango keinesfalls an Schärfe gewinnen soll – das Curry-Aroma sollte dezent im Hintergrund wahrnehmbar sein und den Geschmack der Mango unterstützen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in eiskaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, danach gut ausdrücken und in der warmen Mango-Masse vollständig auflösen.

### **Fertigstellung**

Auf der gekühlten Tarte mit Hilfe eines Teelöffels das Mango-Curry-Topping verteilen. Hierbei das Topping nicht verstreichen sondern vorsichtig auftragen. Darauf achten, dass die Kokos-Mascarpone-Creme vollständig bedeckt ist.

Die Tarte nochmals für 15 Minuten im Kühlschrank kühlen, damit das Topping fest wird.

### **Für die Dekoration** (Fondant, Einstrich):

Die Tarte vorsichtig aus der Form lösen und auf einer Platte anrichten. Ich habe eine Schieferplatte verwendet.

Die Mango schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen vom Fruchtfleisch abschälen. Die Mangostreifen zu kleinen Rosen eindrehen und auf der Tarte verteilen.

Die Creme im Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle als kleine Tufts dekorativ auf der Tarte verteilen, genauso wie die groben Kokosraspeln.

Zuletzt die Tarte mit frischen Minzblättchen ausdekorieren.