

# Oster-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Mango-Frischkäse-Torte"

## Zutaten

Oster-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Mango-Frischkäse-Torte"

Böden:

2 Wiener Böden (hell)

Eierlikör-Joghurt-Frischkäse- Füllung

1 Pkg Fertig-Gelatine (ohne einweichen) oder 6 Blatt

500 g Joghurt

200 g Frischkäse Doppelrahmstufe

200 ml Schlagsahne

150 - 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Pkg Vanillezucker

Mango-Mousse:

1 Pkg Fertig-Gelatine (ohne einweichen) oder 6 Blatt

3 Mangos (oder 450 g aus der Dose)

Sonstiges:

1/2 Wiener Boden

50 g Butter

1 etwas festere, sehr große Mango

100 g Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

gelbe Speisefarbe

eine kleine Hasen-Kuchenform

200 ml Sahne

1 Schablone oder Ausstechform "laufender Hase" (ich hatte mir hierfür einen Hasen auf ein Stück feste Pappe gezeichnet und ihn dann ausgeschnitten)



## Zubereitung

3 Mangos mit dem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch vom Kern nehmen. Mit 1-2 El Wasser pürieren. Den Frischkäse mit dem Joghurt, mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 50 ml übrig lassen) verrühren. 200 ml Sahne steif schlagen. In die Joghurtmischung nun die Fertig-Gelatine rühren und die Sahne unterheben. In das Mangopüree ebenfalls die Gelatine rühren.

Einen der Wiener Böden in einen Tortenrand legen. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einpinseln. Die Hälfte der Joghurtcreme darauf streichen. Dann die Hälfte des Mangopürees hinzugeben, mit einer Gabel etwas durch die Joghurtcreme ziehen. Den zweiten Boden auflegen und mit dem restlichen Joghurt, der restlichen Mango genauso verfahren wie beim ersten Boden. Die Torte 2 Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: Oster-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Mango-Frischkäse-Torte"](#)

# Oster-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Mango-Frischkäse-Torte"

In der Zwischenzeit den 1/2 Wiener Boden zerbröseln und mit der Butter (flüssig) verrühren. In die Hasenform füllen und kalt stellen. Die letzte Mango schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Wenn man eine Ausstechform hat, nun etwa 6 kleine Hasen aus den Mangoscheiben stechen. Wenn man eine Schablone hat: Diese auf die Mangoscheibe legen und mit einem spitzen Messer ausstechen. Den Puderzucker mit Zitronensaft und gelber Speisefarbe zu einem Guss verrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und in eine Spritztülle füllen. Den inzwischen fest gewordenen kleinen Hasen aus der Form lösen und mit der Speisefarbe einpinseln.

Die Eierlikörtorte aus dem Kühlschrank nehmen. Die Mangohasen rundherum ankleben (sie kleben eigentlich von selbst, man kann aber auch einen Tropfen Zuckerguss als Kleber verwenden). Den gelben Hasen auf die Torte setzen. Mit der Sahne ausdekorieren.

[Link zum Rezept: Oster-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Mango-Frischkäse-Torte"](#)