

Rezept

# Kaffee-Mango-Torte

Ein Rezept von Kaffee-Mango-Torte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> kalter Kaffee
<b>200 g</b> gem. Haselnüsse	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>1 Pck.</b> Tortenguss klar
<b>300 ml</b> kalter Kaffee	<b>2 EL</b> Zucker
<b>800 g</b> Sahne	<b>2 Pck.</b> Vanillezucker
<b>2</b> Dosen Mango (à 230 g)	Schokobohnen zum Belegen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und kalten Kaffee unter Rühren zugeben. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Den Guss mit 250 ml Kaffee und 2 EL Zucker zubereiten, auf dem Boden verteilen und fest werden lassen. 400 g Sahne mit 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen, auf der Kaffeemasse verteilen, den Deckel auflegen.
4. Die Mangos abtropfen lassen, die Früchte in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf der Torte verteilen. Die restliche Sahne mit 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen, den restlichen Kaffee einlaufen lassen, die Hälfte auf die Mangos streichen, den Tortenring entfernen und den Tortenrand bestreichen. Sie Schokobohnen auf die Torte legen.