



MANGO-ROSE TARTE

ZUTATEN

- 130 g** Mehl
- 20 g** Kokosflocken,
geröstet
- 90 g** Zucker
- 80 g** Butterwürfel

- 2 - 3** Frische Mango
- 200 g** Philadelphia
- 25 g** Maizena
- 60 g** Zucker
- 2** Eier

ZUBEREITUNG

1. Eine Springform mit einem Backpapier auskleiden und den Rand einfetten
2. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen
3. Mehl, Kokosflocken, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 7 mischen
4. Diese Masse auf den Boden der Springform verteilen und mit einem Löffel oder feuchten Händen andrücken. Dabei einen Rand von ca. 2 cm hochziehen
5. Mangos schälen, Fleisch vom Stein lösen und dieses der Länge nach in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden
6. 150 g der etwas weniger schönen Scheiben in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 7 bis 8 pürieren, die restlichen Scheiben zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren
7. Philadelphia, Eier, Maizena und Zucker zum Mangopüree in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 4 mischen
8. Die Masse auf dem vorbereiteten Boden verteilen und ca. 1 Stunde bei 150 Grad Umluft backen, anschliessend auskühlen
9. Mangoscheiben aus der Mitte der Tarte rosenförmig anrichten und den Rand mit selbstgemachtem Vanillezucker bestäuben