



No Bake Mango-Cake

Zutaten (für 1 Springform Ø 22-25 cm)

Boden:

250 g Haferkekse

65 g Kokosöl

Kokos Topfen Schicht:

1/2 Mango geschält

400 ml Kokosmilch

200 g Magertopfen

8-10 g Agar Agar (bzw je nach Packungsanleitung)

Prise Salz

Mango Schicht:

1 ½ Mango

Saft einer halben Zitrone

1 TL Agar Agar (bzw. je nach Packungsanleitung)

Topping:

½ Mango

Kokosflocken

Zubereitung

Kokosöl in einem kleinen Topf über niedriger Hitze schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholz zerkleinern und das Kokosöl dazugeben. Anschließend mit einem Löffel in der Springform glattstreichen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Kokos-Mangoschicht:

Mango schälen und glatt pürieren. Agar-Agar mit 100 ml Kokosmilch (bzw. lt. Anleitung Agar Agar Verpackung) unter Rühren 2 Minuten aufkochen, anschließend vom Herd nehmen.





Die restliche Kokosmilch, Salz, Mangopüree und Magertopfen unterrühren. Masse auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und wieder kaltstellen.

Agar-Agar mit ca. 1/3 des Mangopürees und den Zitronensaft unter Rühren 2 Minuten aufkochen und vom Herd nehmen. Anschließend mit dem restlichen Mangopüree glatt rühren. Sofort auf die Kokos-Quark-Schicht streichen und am besten über Nacht kaltstellen.

Mit Mangowürfeln und Kokosraspel toppen.

Tipp: Am besten lässt sich der Kuchen in einem Tortenring ohne Boden zubereiten. So könnt ihr den Kuchen direkt auf einen Teller schichten und später den Ring einfach abnehmen ohne das ihr den Kuchen umständlich lösen musst.

