

BACKEN FÜR DAS WOCHENENDE

Rezept von Sara Heydweiller, Konditorin aus Darmstadt-Eberstadt

Kokos-Mango-Tarte

(Rezept für eine Tarteform)

Zutaten Mürbeteig:

250 g Mehl
70 g Zucker
5 g Salz
150 g Butter
1 Ei
2 EL Sahne

Zubereitung Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und mindestens eine Stunde kalt stellen:
Den Mürbeteig ausrollen und eine Tarteform damit auslegen. Bei 180° C zehn Minuten blind backen.

Zutaten Füllung:

4 Eier
300 g Zucker
250 g Mascarpone
180 ml Kokosmilch
300 g Kokosraspeln
2 frische Mangos

Zubereitung Füllung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die Mascarpone, die Kokosmilch und die Kokosraspeln vorsichtig unterheben. Die Füllung auf den vorgebackenen Boden verteilen. Die frischen Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Tarte mit dem Fruchtfleisch belegen. Bei 180° C ca. 40 Minuten goldbraun backen.