



MANGO-ZITRONEN-TARTE

Zutaten für 12 - 16 Stück:

250 g	Mehl
125 g	Butter (oder Margarine)
60 g	Zucker
1 Messerspitze	Salz
ca. 60 ml	Rotkäppchen Fruchtssecco Mango

Zubereitung:

1. Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen
2. Rotkäppchen Fruchtssecco Mango zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten
3. Den Teig kaltstellen
4. Eine große Tarteform (oder Springform ca. 28 cm) ausfetten
5. Den Backofen vorheizen (E-Herd 200 °C, G-Herd Stufe 3, Heißluft/Umluft ca. 160 °C)
6. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, rundherum ca. 1 cm am Rand hochdrücken
7. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann auf der mittleren Schiene im Backofen 10-12 Minuten vorbacken
8. In der Zwischenzeit die Mangos waschen und den flachen Kern herausschneiden. Ca. 20 gleichmäßige Spalten schneiden und zur Seite stellen.
9. Das restliche Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden
10. Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren. Dann das mit Backpulver und Mandeln vermischte Mehl ganz locker unterheben
11. Auf dem vorgebackenem Tarteboden die Mango-Stücke verteilen und die Biskuitmasse darüber streichen
12. Mit den zur Seite gelegten Mango-Scheiben belegen und mit etwas

geraspelter Zitronenschale bestreuen

13. Im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen

14. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsécco Mango
