No bake Mango-Joghurt-Torte mit Kokos und Schoko-Keks-Boden



Frisch, fruchtig, cremig und ein Boden aus Schoko-Keksen... Diese Kühlschranktorte lässt keine Wünsche offen!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 200 g dunkle Schokoladenkekse
- 50 g geschmolzene Butter

Für den Belag

- 2 Mango

250 g Puderzucker
600 g Joghurt
300 g Frischkäse
12 Blatt Gelatine (alternativ vegetarisches Geliermittel)
2 EL Kokosraspeln

Für die Deko

Dunkle Schokoladen-Kekskrümel
Kokosraspeln und/oder Kokos-Chips

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform Ø 24 cm mit Backpapier auslegen.
2. Die Kekse im Mixer (oder im Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern. Falls ihr Kekse mit Cremefüllung habt, vorher die Creme entfernen. Eventuell einige Krümel für die spätere Deko zur Seite legen. Die Kekskrümel mit der geschmolzenen Butter mischen, in die Springform geben, verteilen und (z.B. mit dem Rücken eines Esslöffels) andrücken. Die Kokosraspel gleichmäßig darauf verteilen und die Form für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Dazu die Mangos schälen und das Fruchtfleisch mit dem Stabmixer pürieren. Ungefähr 100 ml Mangopüree abmessen und zur Seite stellen. Das restliche Püree mit Puderzucker, Joghurt und Frischkäse gründlich verrühren.
4. Die Gelatine in kaltes Wasser legen (siehe Packungsanweisung). 4- 5 Esslöffel des zurückbehaltenen Mangopürees in einem kleinen Topf leicht erwärmen (aber nicht kochen!), den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Jetzt nach und nach 6 Esslöffel der Mango-Joghurt-Masse unterrühren. Danach die Gelatine-Masse komplett in die Mango-Joghurt-Creme geben und gründlich verrühren.
5. Die Backform aus dem Kühlschrank holen und die Mango-Joghurt-Masse in die Form füllen. Die Torte für mindestens 1 Stunde zurück in den Kühlschrank stellen, bevor ihr nach Lust und Laune mit dem restlichen Püree, Kekskrümeln und

Kokosraspeln und/oder Kokoschips die Oberfläche der Torte dekorieren könnt.
6. Danach die Torte für mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) wieder in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren mit einem Messer die Torte vom Rand der Form trennen, bevor ihr die Form öffnet und die Torte auf eine Tortenplatte setzt.