



No Bake Mango Cake

Der ultra-fruchtige und einfache No Bake Mango Cake ist offiziell unser Lieblingsommerkuchen 2019. Aus dem Tiefkühler wird der No Bake-Kuchen an superheißen Tagen zur Eistorte!



Vorbereitungszeit	Zubereitungszeit	Kühlzeit
10 Min.	15 Min.	3 Std.

Gericht: Dessert Portionen: 1 Kuchen (Ø 22 cm) Autor: Nadine

Zutaten

Für den Boden

- 200 g vegane Kekse
- 50 g Kokosöl

Für die Kokos-Quark-Schicht

- 150 g Mango
- 400 ml Kokosmilch
- 4 g Agar-Agar bitte Tipp beachten
- 1 Prise Salz
- 200 g Sojaquark

Für die Mango-Schicht

- 300 g Mango
- 3 g Agar-Agar bitte Tipp beachten

Für das Topping

- 100 g Mango
- 2 EL Kokoschips
- 1 EL Pistazien

Anleitungen

Für den Boden

1. Kokosöl in einem kleinen Topf über niedriger Hitze schmelzen.
2. Kekse und flüssiges Kokosöl in einen Mixer geben und zu Krümeln mixen.

Anschließend mit einem Löffel in einem 22 cm-Durchmesser-Tortenring

(oder Springform) glattstreichen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Für die Kokos-Quark-Schicht

1. Mango schälen und glatt pürieren. Agar-Agar mit 100 ml Kokosmilch unter Rühren 2 Minuten aufkochen, anschließend vom Herd nehmen. Die restliche Kokosmilch, Salz, 150 g Mangopüree und Sojaquark unterrühren. Masse auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und wieder kaltstellen.

Für die Mango-Schicht

1. Agar-Agar mit 50 ml Wasser unter Rühren 2 Minuten aufkochen und vom Herd nehmen. Anschließend mit 300 g Mangopüree glatt rühren. Sofort auf die Kokos-Quark-Schicht streichen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Für das Topping

1. Mit Mangowürfeln, Kokosraspel und Pistazien toppen und gut gekühlt servieren.

Notizen

Am besten lässt sich ein No Bake Cake in einem Tortenring ohne Boden zubereiten. So lässt sich der Kuchen direkt auf einen Teller schichten und du kannst später den Ring einfach abnehmen ohne das du den Kuchen umständlich vom Springformboden lösen musst.

Und der Clou: Der Tortenring lässt sich beliebig von 16 cm bis 30 cm je nach gewünschter Kuchengröße einstellen.

Achtung! Die verschiedenen Agar-Agar-Produkte scheinen unterschiedlich dosiert zu sein. Deshalb bitte auch die Mengenangaben auf der Packung prüfen.

Unsere Leserin caro hat uns außerdem einen genialen Tipp gegeben. Leg' ein kleines Gefäß ins Eisfach und mache damit eine Gelierprobe. So kannst du dich an die richtige Agar-Agar-Dosierung herantasten.