



**16 Stücke**

<p><b>Für den Biskuitteig:</b></p> <p>2 Eier                  2-3 EL heißes Wasser                  100 g Zucker (Rohrzucker WL)                  1 P. Vanillezucker                  100 g. Weizenmehl                  25 g. Speisestärke                  1 TL Backpulver                  50 g zerlassene, abgekühlte Butter                  Z. Bestreichen: 2-3 EL Aprikosenkonfitüre</p>	<p><b>Für die Füllung:</b></p> <p>2 Gl. Mangoschnitze (WL) oder frische M.                  2 P Tortenguss klar, 40 g Zucker (WL)                  500 ml Mango-Maracuja-Saft (WL)                  500 ml Schlagsahne, 2 P. Sahnesteif                  2 P. Vanille-Zucker</p> <p><b>Für den Belag:</b></p> <p>1 P Aranca Apr-Maracuja Geschmack,                  200 ml Mango.-M-Saft, 150 g Joghurt</p>
---	--

**So geht´s:**

Biskuit herstellen, zum Schluss, flüssige Butter unterrühren, in Springform auf Backpapier bei 180° ca. 30 min backen.

Erkalteten Boden mit Marmelade bestreichen. Mangoschnitze unter den aufgekochten Tortenguss (Saft statt Wasser nehmen) heben, auf dem Tortenboden verteilen und erkalten lassen. (Tortenring verwenden). ,Sahne mit V.-Zucker und Sahnesteif schlagen und auf den Mango-Guss streichen. Aranca-Creme mit Mango-Maracuja-Saft und Joghurt nach Anleitung zubereiten und auf der Sahne verteilen.

Torte mind. 60 Min kalt stellen.