Buttermilch-Joghurt-Torte mit Mango, Banane und Zitrone

Wunderbar fruchtig
Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml griechischer Natur-Joghurt
- 500 ml Zitronen-Buttermilch
- 4 Bananen
- 1 Mango
- 14 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Mit Schokoladenstreuseln garniert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Zu der Mango geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die

Joghurt-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Mango und Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Back-Springform füllen und verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform- und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!