

Mangotarte

Zutaten für eine Springform 26-28cm:

Teig:

200 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

100 g Butter

Bei Bedarf etwas Wasser, um den Teig ggfs.geschmeidiger zu machen.

Belag:

1,5 Mangos

1/8 l süße Sahne

150 g Puderzucker

1 Ei

2 EL Zitronensaft

(Kann mit 100 g gemahlene Mandeln oder Kokosraspeln verfeinert werden)

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mübeteig kneten und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die Mangos schälen und in Schnitze teilen.

2/3 des Teigs auf dem Boden einer Springform ausrollen und aus dem restlichen Drittel ca. 3 cm Rand hochziehen.

Die Mangos auf den Teig schichten und die gerührte Masse (Sahne Ei, Zucker, Zitrone) darüber verteilen.

Im Ofen auf unterer Schiene ca. 40- 45 min bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, bzw.180 Grad Umluft goldgelb backen.