

# Mangotorte mit Rotweinkuchen und Mangoschnitzen im Glas

## Ein Rezept für Rotweinkuchen

<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
175 gr. Zucker 200 gr. Butter 250 gr. Mehl 4 Eier (getrennt) 1 Päckchen Vanillinzucker. 1 Tropfen Rumaroma oder 1 Eßlöffel Rum 1 Tropfen Bittermandelaroma 1 Teelöffel Zimt 1 Teelöffel Kakao 100 gr. Bittere Schokolade 1/8 ltr. Rotwein 1 Päckchen Backpulver 1 Messerspitze Salz <u>Zusätzlich</u> Puderzucker, Rotwein <u>Backzeit:</u> 75 Minuten <u>Temperatur:</u> 170 - 180 Grad	<u><b>Kuchen-Teig:</b></u> Eigelb mit der Hälfte Zucker schaumig rühren. Dann alle Gewürze, Butter und Mehl drunter rühren. Wein zugeben. Die Schokolade klein hacken oder raspeln. Das Eiweiß steif schlagen und den Restzucker dazu geben. Den angerührten Teig und die Schokolade vorsichtig unter das Eiweiß ziehen. Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen.  Jetzt ab in den vorgeheizten Ofen.  <u><b>Kuchen-Guß:</b></u> Puderzucker und Rotwein zu einem mit dem Backpinsel verstreichbaren Brei verrühren. Dieser Guß wird dann mit dem Pinsel, je nach Geschmack mehr oder weniger dick, auf dem nicht mehr warmen Kuchen verteilt.

Als Zwischenlage im Tortenboden **Orangenmarmelade** oder **Mangomarmelade**

Als zweite Zwischenlage Mangocreme aus **getrockneten Mangos** (eingeweicht und passiert, mit Sahne oder Buttercreme)

Zutaten aus dem Weltladen:

Mascobado Vollrohrzucker, Zimt, Kakao, bittere Schokolade

Orangenmarmelade, Mangomarmelade, Mangoschnitze