

# Gâteau-Igloo (Iglu-Torte)

## Rezept

### Zutaten für ein 20 bis 22cm großes Iglu

#### Kuchen:

60g weiche Butter, 110g Zucker, 120g Milch (ca. 117ml), 2 Eier (M), 150g Mehl (T45 oder T405), 1TL Backpulver, 50g Kokosraspeln, 1 Tüte Vanillezucker.

#### Ganache mit Tonkabohnen:

200g weiße Schokolade, ½ TL gemahlene Tonkabohnen, 290g Sahne = ca. 1½ Becher Sahne.

#### Mango-Füllung:

1 reife Mango (muss Minimum 200g Fruchtfleisch ergeben), 1½ EL Sofort-Gelatine

## Zubereitung:

1. Die Schokolade mit den gemahlene Tonkabohnen und 150g Sahne in einem Topf schmelzen. Achtung: Die Schokolade während des Schmelzens immer gut durchrühren. Die fertige weiße Schokoladen-Ganache vom Herd nehmen, abkühlen lassen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
2. In einer Schüssel ein Gemisch aus Mehl, Backpulver und Kokosraspeln zubereiten. Die Schüssel mit der Mischung auf die Seite stellen.
3. In eine weitere Schüssel die weiche Butter, das Vanilleextrakt und den Zucker geben. Die drei Zutaten werden aufgeschlagen, bis die Masse cremig wird. In die cremige Masse werden die Eier geschlagen sowie das Gemisch aus Mehl, Backpulver und Kokosraspeln hinzugegeben. Wieder wird alles gut durchgerührt. Zum Schluss wird in die Teigmasse 120g Milch nach und nach eingegeben. Die Masse wird dabei ständig gerührt.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Ränder vom Backpapier werden umgeknicke, sodass diese hochstehen. Auf das Backpapier den Kuchenteig dünn verteilen (ca. 2cm dünn). Das Backblech mit dem Kuchenteig kommt in den Ofen und wird hier 15 Minuten bei 180°C Umluft gebacken.
5. Während der Kuchenteig bäckt, wird die Füllung zubereitet. Dazu die Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Mango-Stückchen in einem Standmixer pürieren. Das fertige Mango-Püree in eine Schüssel geben und mit Sofortgelatine vermischen. Die Schüssel wird abgedeckt auf die Seite gestellt. Die Mango-Masse muss 15 Minuten ziehen.
6. Fertigen Kuchenboden aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Die Hälfte des Kuchenbodens auf dem Backblech in 4cm breite Bänder / Längsstreifen schneiden. Diese Längsstreifen nochmals in 5cm lange Stückchen teilen. Aus dem Restteig 3 Kreise ausschneiden: ungefähr im Durchmesser 5cm, 8cm und 14cm.



7. Einen 12cm langen und 4cm breiten Längsstreifen für den späteren Tunnel des Iglus aus dem fertig gebackenen Kuchenteig schneiden und auf die Seite legen.
8. Eine große Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden und diese mit den Rechtecken als Iglu ausfüllen.
9. Die Ganache vom Vortag mit der restlichen Schlagsahne nochmals aufschlagen, bis diese steif ist. 3 bis 4 EL der Ganache in die Iglu-Form geben und die Form mit der Ganache komplett ausspachteln. Dann den kleinen Teig-Kreis in die geformte Iglu-Rundung in der Schale oder Schüssel geben.

10. Auf den ersten runden Zwischenteig das Mango-Püree verteilen. Danach den nächsten Teigkreis auflegen und wieder Mango-Püree auftragen.
11. Auf die Mittelschicht die restliche Ganache-Creme auftragen. Alles mit dem größten Teigkreis von 14cm bedecken / verschließen und mindestens für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.



12. Nach dem Erkalten den Kuchen aus dem Kühlschrank holen und auf eine Servierplatte stürzen und die Folie abziehen. Den Tunnel mit Ganache an den Kuchen kleben. Den gesamten Kuchen mit Ganache überspachteln und mit Kokosraspeln bestreuen. Nach Geschmack mit Schoko-Pinguinen dekorieren.

**Tipp: Der Kuchen kann eingefroren werden**

**Tipp: Statt Mango können als Füllung auch pürierte Himbeeren verwendet werden.**

**Tipp: Geeignet als Füllung ist auch fertige Orangen-Marmelade oder Zitronen Creme!**

**Tipp: Wichtig bei der weißen Schokolade ist, dass diese Kakao-Butter enthält und kein Palmöl.**