



Mango-Vanille Cake

Zutaten:

für den Boden:

- 400 g vegane Butterkekse
- 60 g geschmolzene vegane Butter

für die Füllung:

- 800 g Mango-Skyr (vegan)
- 100 g geschmolzene vegane Butter
- 2 Pkg. Vanille Pudding Pulver
- 160 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- etw. Zitronenschale

für den Belag:

- 200 g Beerenmischung
- 150 g Gelierzucker
- Schuss Zitronensaft

Zubereitung:

Boden:

1. Kekse in einem Standmixer zerkleinern
2. flüssige Butter gut untermischen
3. Springform (24 cm) mit hohem Rand einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen
4. die Keksmischung in die Form geben - gut andrücken und am Rand etwas hochziehen

Füllung:

5. alle Zutaten gut miteinander vermischen und in die Form gießen
6. bei 180 °C Ober-/Unterhitzen ca. 70 Minuten backen - dann vollständig auskühlen lassen

Belag:

7. Alle Zutaten in einem Topf erhitzen - ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen - dann gut abkühlen lassen und auf den Kuchen geben - anschließend für einige Stunden (im Kühlschrank) weiter abkühlen lassen