

Partnerschaft Dritte Welt e.V.
Welt-Laden
Lucengasse 4
97437 Haßfurt
Tel. 09521/1228



Mango – Cocos – Creme (GEPA)

Zutaten für 4 Personen

2 reife	Mangos (oder 350 g Mango-Püree aus dem Glas)
250 g	Speisequark
250 g	Mascarpone
150 g	Kokosmilch
125 g	Sahne
Mark von 1	Vanilleschote (oder 2 P Vanillezucker)
2 – 3 TL	Vollrohrzucker

Zubereitung

Reife Mangos schälen, in Stücke schneiden und sorgfältig mit dem Stabmixer pürieren. Speisequark, Mascarpone und Kokosmilch mit dem ausgekratzten Vanillemark und dem Vollrohrzucker verrühren. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Vier Dessertgläser schichtweise mit Mango-Püree und Kokoscreme füllen. Nach Belieben mit frischen Früchten wie z.B. Maracuja oder ein paar Kokosraspeln garnieren.
Bis zum Servieren kühlstellen.