



Exotisch-leichtes Mango-Kokos-Tiramisu



- Schwierigkeitsgrad: mittel
- Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Becher QuarkCreme Natur
- 2 Mangos
- 1 Bio-Limette
- 14 Kokos-Zwiebäcke (à 18g)
- 25 g Kokoschips
- 100 ml Maracujasaft
- 1 Blatt Gelatine
- 150 g Zucker
- 250 g Schlagsahne
- Frischhaltefolie

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß waschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. QuarkCreme mit Zucker, Saft einer halben Limette und ca. 3/4 Limettenabrieb verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf mit 2 EL QuarkCreme auflösen und unter die übrige Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die QuarkCreme heben.

Mangos vom Stein schneiden und schälen. Fruchtfleisch von 1 1/2 Mangos in dünne Scheiben schneiden. Rest würfeln und zugedeckt kalt stellen. Boden einer Form (23 x 23 cm; 5 cm hoch) mit Zwieback auslegen. Zwieback mit 50 ml Maracujasaft beträufeln, mit der Hälfte der Mangoscheiben belegen und Hälfte der Creme gleichmäßig darauf streichen. Übrigen Zwieback, Maracujasaft, Mangoscheiben und Creme ebenso schichten. Über Nacht kalt stellen.

Kokoschips auf ein Backblech verteilen, im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175 °C) 3-4 Minuten rösten und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Tiramisu mit Mangowürfeln, Kokoschips und übrigem Limettenabrieb verzieren.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.

QuarkCreme Natur

