

Mango-Tiramisu



Zutaten für 4 Personen:

2 reife Mangos
2 EL brauner Zucker
1 Limette
250 g Magerquark
250 g Joghurt
1 EL flüssiger Honig
1 Pck. Vanillezucker
4 Physalis (Kapstachelbeeren)

Zubereitung:

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch waagrecht am Stein entlang abschneiden. Das Fruchtfleisch würfeln, mit 1 bis 2 EL Zucker und dem Limettensaft verrühren, 10 Minuten ziehen lassen. Quark mit Joghurt, Honig und Vanillezucker verrühren. Restlichen Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze goldgelb schmelzen lassen. Die Physalis aus der Hülle zupfen und die Beeren vorsichtig durch den Karamell ziehen, auf Backpapier trocknen lassen. Die marinierten Mangos mit dem Mixstab pürieren, abwechselnd mit der Creme in 4 Gläser füllen. Etwas Creme aufheben. Mit übriger Creme und Physalis garniert servieren

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper