

Backen mit Klausl

Der süße Abschluß:

Mango-Quark-Creme

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 250 ml Cremefine zum Schlagen, je 2 P. Sahnesteif & Vanillinzucker,
- 1 reife Mango, Zitronensaft, 500 g Magerquark, 1 EL brauner Zucker,
- 1 Ei, flüssiger Süßstoff, Schokoblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen. Mango schälen u. am Kern in Würfel schneiden. Würfel mit Zitronensaft vermengen.



2. Quark mit Zucker, flüssigem Süßstoff nach Belieben u. Ei in einer Schüssel verrühren. Die steif geschlagene Cremefine unterrühren, Mangowürfel bis auf einige für die Garnierung unterheben, alles abgedeckt bis zur Verwendung kalt stellen.



3. Creme in Dessertschalen geben. Mit Mangowürfel u. Schokoblättern garniert servieren.



Tipps des Chaoten:

Super fruchtiger Geschmack!

