

Mango-Quark-Schichtdessert

Zutaten für 4 Gläser:

1 reife Mango
100g weiße Schokolade
6 EL Milch
250g Quark (20% Fett)
100g Sahne
etwas Minze

Zubereitung:

In einem kleinen Topf die Schokolade mit der Milch bei niedriger Stufe schmelzen und immer wieder umrühren. Wenn sich die Schokolade komplett aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Mango teilen und das Fruchtfleisch entfernen. Etwas Mango für die Dekoration beiseite legen und würfeln. Den Rest pürieren.

Die Sahne steif schlagen. Nun zuerst den Quark mit der Schokolade verrühren und danach die Sahne unterheben.

Jetzt kann abwechselnd der Quark und das Mangopüree in die Gläser geschichtet werden. Zum Schluss noch mit ein paar Mangowürfeln und etwas Minze dekorieren. Die Gläser abdecken und für mindestens eine Stunde kühl stellen, damit das Dessert fest wird.

