



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

MANGO-TIRAMISU

Ein erfrischendes Dessert mit einem Hauch von Exotik



Zutaten

500 g	Mangos (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
150 g	Vanille-Joghurt
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Quark (20 % Fett i. Tr.)
150 g	Löffelbiskuit
100 ml	Orangensaft (frisch gepresst)
3 EL	Kokosraspel

Zubereitung

1. Mangos schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. 500 g abwiegen, mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Vanille-Joghurt, Vanillezucker und Quark verrühren.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Form legen und mit der Hälfte des Orangensaftes beträufeln. Die Hälfte des Mangomuses darauf verteilen und darüber eine Hälfte der Quarkcreme streichen. Mit der zweiten Schicht genauso verfahren.
4. Tiramisu einige Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und darüber streuen.
5. Tipp: Statt der Mango können Sie auch anderes Obst verwenden, z. B. tiefgekühlte Himbeeren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.