



Mango Kokos Schichtdessert

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Dreiviertel der Mangos mit 2 EL Vanillezucker und dem Grand Marnier fein pürieren. Die restliche Mango in Würfelchen schneiden.
- 2 Nun die Mascarpone, Joghurt und Topfen mit dem Zucker gut verrühren bis eine cremige Masse entsteht.
- 3 Das Schlagobers mit dem Sahnesteif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Kekse mit den Händen fein zerbröseln.
- 4 Nun den Boden der Gläschen mit den Keksbröseln ausstreuen. Dann die Mascarponecreme darauf schichten, anschließend eine Schicht Mangopüree.
- 5 Jetzt für 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Vor dem Servieren noch mit Kokosraspeln und der Chai Moment Mühle garnieren.

Zutaten für 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Mangos, reif
10 Stk.	Butterkekse
250 g	Mascarpone
150 g	Topfen
50 g	Zucker
150 g	Naturjoghurt
200 g	Schlagobers
2 EL	♦ Vanillezucker Bourbon
1 Prise	♦ Chai Moment
4 EL	Grand Marnier
5 EL	Kokoschips
1 Pkg.	Sahnesteif

