

Mango Kokos Schichtdessert

30—45 Min

Zutaten 5 Portionen

= Kotányi Produkte

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

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 Quark mit dem Zucker verrühren bis eine cremige Masse entsteht.
3. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponemasse 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.