Mango-Topfen-Schichtdessert

30–40 Min

Zubereitung

1. Milch und Schokolade in einen kleinen Topf geben. Bei niedriger Hitze und unter ständigem Rühren die Schokolade vollständig in der Milch schmelzen. Cardamom und Vanillezucker hinzufügen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Mango schälen und entkernen. Etwas Mango für die Dekoration in dünne Streifen schneiden und zusammenrollen. Den Rest der Mango mit einem Stabmixer fein pürieren. Schlagobers steif schlagen.
3. Topfen mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und danach den Schlagobers vorsichtig unterheben.
4. Abwechselnd Topfenmasse und Mangopüree in Gläser schichten. Das Dessert eine Stunde kühl stellen, damit es fest wird.
5. Zum Anrichten mit frischer Mango und Minze dekorieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Reife Mango
90 g	Weiße Schokolade
8 EL	Milch
250 g	Topfen
120 ml	Schlagobers
0.5 TL	Cardamom gemahlen
1 EL	Vanillezucker Bourbon
	Etwas frische Minze