



## 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

## Mango-Topfen-Schichtdessert





## Zubereitung

- 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.
- 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.
- Topfen mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und danach den Schlagobers vorsichtig unterheben.
- Abwechselnd Topfenmasse und Mangopüree in Gläser schichten. Das Dessert eine Stunde kühl stellen, damit es fest wird.
- Zum Anrichten mit frischer Mango und Minze dekorieren und genießen.

