



# 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	Weißer Schokolade
8 EL	Milch
250 g	Topfen
120 ml	Schlagobers
0.5 TL	♦ Cardamom gemahlen
1 EL	♦ Vanillezucker Bourbon
	Etwas frische Minze

