



# Mango-Kokos-Creme

## Zutaten für 4 Personen:

100g getrocknete Mangos (1 Päckchen)\*

ca. 500ml Orangensaft\*

250g Speisequark

250g Mascarpone

150ml Kokosmilch\*

Mark von 1 Vanilleschote\*

2 bis 3 Teel. Rohrohrzucker\*

## Zubereitung:

Getrocknete Mangos mit Orangensaft gut bedeckt einige Stunden – am besten über Nacht – einweichen. Mit dem Stabmixer pürieren. Speisequark, Mascarpone und Kokosmilch mit dem Vanillemark und der gewünschten Menge Zucker verrühren. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Vier Dessertgläser schichtweise mit Mango-Püree und Kokoscreme füllen.

Nach Belieben mit frischen Früchten oder ein paar Kokoschips garnieren.

Bis zum Servieren ein bis zwei Stunden kühl stellen.

Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair.