

# Do u know it´s Summer?



## Du brauchst:

500 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
Etwa 80 g Honig (je nach Geschmack)  
Eine Prise Salz  
1 relativ reife Mango  
2 Maracujas  
Mark einer Vanilleschote

## So machst du´s richtig:

- 1.) Schäle die Mango und gib das Fruchtfleisch in eine Schüssel.
- 2.) Nimm ein paar etwas schönere Stücke der Mango und schneide sie in kleine Würfelchen.
- 3.) Nimm einen Pürierstab und püriere den Rest der Mango zu einem Ragout.
- 4.) Gib den Magerquark, den Mascarpone, den Honig, das Salz und das Mark einer Vanilleschote in eine andere Schüssel und verrühre das Ganze mit einem Handmixer.
- 5.) Nimm die Maracujas und schneide sie in der Mitte durch.
- 6.) Kratze mit einem Kaffeelöffel die Kerne der Maracujas heraus und gib sie in eine Tasse.

- 7.) Verrühre die Maracuja-Kerne mit einem Löffel.
- 8.) Nimm nun 4 Gläser und gib die Mango-Stückchen vom Anfang auf den Boden der Gläser.
- 9.) Nimm nun einen Spritzbeutel, gib die Quarkmasse hinein und spritze eine Schicht der Masse auf die Mango-Stückchen in den Gläsern.
- 10.) Wiederhole das Ganze noch einmal.
- 11.) Nimm nun die Maracujakerne und gib sie auf die Quarkmasse.
- 12.) Den Abschluss bildet eine Schicht Quarkmasse.
- 13.) Nun kannst du mit einer Kirsche, mit Minze oder Zitronenmelisse-Blättern und, was besonders schön aussieht, mit Vanilleschoten verzieren. Dazu kannst du die Vanilleschote, die du vorher ausgekratzt hast, in 4 Stücke schneiden.

**Now you know it's Summer!**