

## Cream meets Paradise



Das brauchst du (für etwas 6 Portionen):

500 g Quark oder griechischen Joghurt

250 g Mascarpone

5 Esslöffel Puderzucker, alternativ nach Geschmack mit Honig süßen

1 Mango

etwas Wasser zum Kochen der Mango

Saft und Zesten einer Limette oder Zitrone

So machst du´s richtig:

1.) Schäle die Mango mit einem Sparschäler:



2.) Schneide die Mango zunächst der Länge nach mehrmals durch.

3.) Schneide nun die Mango mehrmals quer durch:



- 4.) Schneide nun am Fruchtfleisch entlang, so dass sich Fruchtquadrate bilden. Diese fallen manchmal sogar von selber von der Mango:



- 5.) Gib nun die Mango in einen kleinen Topf, gib etwas Wasser dazu und koche die Mango etwa 10 Minuten lang weich:



- 6.) Nimm eine Schüssel, gib den Quark bzw. den Joghurt, den Mascarpone, den Zucker und den Zitronensaft hinein und rühre mit einem Handrührgerät durch :  
7.) Wenn du willst, kannst du die Mango mit einem Pürierstab etwas durchpürieren, aber nur so



- lange, dass noch Stückchen zu erkennen sind.  
8.) Richte alles schön auf einem Teller an und reibe noch einige Limettenzesten drüber:

