

MANGO-HEIDELBEER-QUARK

MANGO-HEIDELBEER-QUARK

Wer mich und meine Dessert-Rezepte kennt, der weiss dass es kaum ein Dessert ohne Mascarpone bei mir gibt. Hier schon! Eine leckere Quark Variation mit Mango und Heidelbeeren. So lässt man sich den Sommer schmecken.



Zutaten für 2-3 Dessertgläser:

250g Quark (40% Fett)

2 Mangos

150g Heidelbeeren

2 EL Puderzucker

1 kleines Bund Zitronen-Minze

Zubereitung:

Die Mango habe ich bereits vorgeschnitten bei meinem asiatischen Lieblings-Obststand gekauft. Ansonsten geht es damit los, dass das Fruchtfleisch vom Kern geschnitten wird. Die Schale abziehen und 2 besonders schöne Stücke beiseite legen. Die werden später als Deko verwendet. Die restliche Mango wird grob in Würfel geschnitten und kommt zusammen mit dem Quark in ein hohes Gefäß. 1 Hand voll Heidelbeeren beiseite legen, den Rest ebenfalls zum Quark geben. Die Zitronen Minze fein schneiden und untermengen. Alles zusammen mit dem Stabmixer zu einer glatten Crème pürieren.

Die Crème mit Puderzucker süßen. Dann vorsichtig den Großteil der Heidelbeeren unterrühren.

In Dessertgläsern anrichten. Die Mangospalten hinten flach einschneiden und auf die Gläser setzen. Ein paar Heidelbeeren und ein Zitronen-Minze Blättchen darauf legen.

Fertig!

