

■ MASCARPONECREME AUF MANGOSPIEGEL REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- | | |
|----------------------------------|---|
| 250 g Quark | |
| 2 EL Mascarpone | • Quark, Mascarpone, Zucker, Mark der Vanilleschote und etwas Rum gut verrühren. |
| 1 Becher Schlagsahne | |
| 1 große reife Mango | • Sahne schlagen und unter die Quarkcreme heben. |
| Zucker | |
| Vanilleschote | |
| 1 TL Rum | • Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch gut pürieren. Mit etwas Orangensaft zu einer sämigen flüssigen Masse pürieren. |
| gehackte Pistazien zum Garnieren | |
| etwas Orangensaft | • Die Mangocreme auf einem kleinen Teller als Spiegel anrichten und anschließend kleine Nocken aus Mascarponecreme auflegen. Mit gehackten Pistazien verzieren. |

Guten Appetit!

