

Brodie's Mango-Mascarpone-Traum in der Auflaufform

Ein fruchtig-cremiges Sommerdessert mit Mango, Mascarpone, Quark und einem Hauch Maracuja. Einfach vorzubereiten, wunderbar leicht und ideal für Gäste.

Zutaten

für eine Auflaufform (ca. 26 × 16 × 8 cm) – ergibt etwa 4 – 6 Portionen

Für die Schichten:

200 g Löffelbiskuit

100 – 150 ml Mango-Maracuja-Nektar (zum Beträufeln)

750 g TK-Mango (leicht angetaut, püriert)

250 g Mascarpone

250 g Quark (20 %)

100 – 150 g griechischer Joghurt oder Schmand (2 – 3 EL)

2 – 3 EL Puderzucker (nach Geschmack)

1 Pck. Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste

Für das Topping:

3 – 4 Baiserhäubchen (grob zerbröselt)

nach Wunsch: Kokosraspeln oder weiße Schokoraspeln

Zubereitung

1. Mango vorbereiten

Die Mango etwa 30 – 45 Minuten antauen lassen und fein pürieren.

Nach Belieben mit einem Schuss Mango-Maracuja-Nektar glätten.

2. Creme anrühren

Mascarpone, Quark, Joghurt/Schmand, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel glatt rühren, nicht aufschlagen.

3. Biskuitschicht

Löffelbiskuits dicht in die Form legen und mit Mango-Maracuja-Nektar beträufeln, bis sie leicht durchziehen, aber nicht weich werden.

4. Schichten

Etwa die Hälfte des Mangopürees auf die Biskuits geben.

Dann die komplette Mascarpone-Creme darauf verteilen und glattstreichen.

Restliches Mangopüree obenauf geben und leicht marmorieren.

5. Kühlen

Form abdecken und mindestens 4 Stunden – besser über Nacht – im Kühlschrank durchziehen lassen.

6. Topping vor dem Servieren

Kurz vor dem Servieren Baiser-Stückchen darüberstreuen und nach Wunsch mit Kokos- oder weißen Schokoraspeln verzieren.

Tipp:

Dieses Dessert schmeckt wunderbar frisch und fruchtig.

Durch die Mango und den Maracuja-Nektar bekommt es eine zarte Exotik, die sich perfekt mit der cremigen Mascarpone-Schicht verbindet.

Du kannst das Rezept auch ganz einfach in Dessertgläsern anrichten – ideal für Gäste oder Buffets. Dafür die Mengen je nach Glasgröße anpassen und die Schichten genauso aufbauen wie in der Auflaufform.