

# Hier und heute



## **Mango-Tiramisu mit Cantuccini**

Für alle Fans exotischer Desserts macht Marcel Seeger Mango-Tiramisu mit Cantuccini. Die fruchtige Mango harmoniert perfekt mit dem italienischen Mandelgebäck. Ein köstlich-knuspriger Genuss aus der Backstube unseres Konditormeisters.

### **Rezept**

#### **Mango-Tiramisu mit Cantuccini**

von Marcel Seeger, Menge für circa 6 Gläser à 200 ml Inhalt

#### **Zutaten**

- 850 g Mangos aus der Dose (entspricht 2 Dosen à 425 g Inhalt) oder frische Mango
- 250 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 75 g Zucker
- 80 ml Mango-Maracujasaft (alternativ Pfirsichsaft)
- 150 g Cantuccini
- 30 ml Orangensaft
- 30 g Mandeln gehobelt, geröstet

#### **Zubereitung**

Die Mangofrüchte gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Früchte in Würfel schneiden, den Rest pürieren. In einer Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker und Mango-Maracujasaft vermischen.

Die Cantuccini grob hacken, mit dem Orangensaft vermengen und dann in jedes Dessertglas etwas von der Mischung geben, sodass der Boden bedeckt ist. Nun einige Mangowürfel einfüllen, eine erste Schicht der Mascarponecreme darauf geben und mit einem Löffel glätten. Jetzt eine Schicht Mangopüree einfüllen und diese wieder mit Mascarponecreme bedecken. Auf die Creme erneut getränkte Cantuccini-Stücke geben und dann noch einmal Mangowürfel einfüllen. Die restliche Mascarponecreme einfüllen und die geschichteten Gläser in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Gläser mit dem restlichen Püree und den gerösteten Mandeln dekorieren.

**Tipp:** Wer das Dessert im Vorfeld herstellen möchte, sollte Dessertcreme und Mangopüree je ein Blatt Gelatine zufügen.