



Mango Tiramisu

Zutaten für gut 4 Personen

500 g Pürierte Mango (Mangopulp gibt es in Asialaden), 200 g Löffelbisquits, 250 g Mascarpone, 50 ml Milch, 200 ml Sahne, 1 Päckchen Vanillinzucker, 50 g Zucker, Kakaopulver zum bestreuen.

Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Mascarpone mit der Milch und dem Zucker glatt rühren. Die Sahne vorsichtig unter den Mascarpone heben. Das Tiramisu sollte in mindestens zwei Lagen geschichtet werden, also eine dementsprechende Form bereitstellen. Die Löffelbisquits eine nach der anderen in das Mangopulp tauchen und in die Form legen bis der Boden bedeckt ist. Die Hälfte der Mascarpone Masse vorsichtig darauf verstreichen. Wieder die Bisquits in das Mangopulp tauchen und die nächste Lage bedecken. Mascarpone darauf verteilen. Kakaopulver durch ein feines Sieb auf das Tiramisu streuen und alles für min. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Je nach Geschmack mit Früchten garnieren.

Dazu empfehlen wir aus unserem Onlineshop einen erfrischenden Moscato d'Asti:

<http://wein64.de/Araldica-Moscato-dAsti->

Guten Appetit!