

Hier und heute



Mango-Schichtdessert mit Kokosstreuseln

Theresa Knipschild macht ein fruchtig-frisches Dessert mit Mango, Quark und selbstgemachten Kokosstreusel. Die Konditormeisterin verrät, wie diese besonders knusprig gelingen.

Das Rezept

Mango-Schichtdessert mit Kokosstreuseln

von Theresa Knipschild, für 4 Personen

Zutaten Kokosstreusel

- 130 g Mehl, z.B. Type 405
- 50 g Kokosraspeln
- 75 g Zucker
- 75 g Butter, kalt, in Würfeln
- 3 Prisen Salz

Zubereitung

Alle Zutaten mit der Hand zu Streuseln verkneten. Mindestens 30 Minuten kaltstellen, sonst zerlaufen die Streusel beim Backen. Außerdem gibt es durch das Kaltstellen eine mürbe Konsistenz. Dann die Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180 °C Umluft circa 17-20 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Streusel mit einem Löffel oder einer Gabel vermischen, sodass sie von allen Seiten knusprig werden.

Zutaten Quarkcreme

- 250-300 g Quark (Fettstufe nach Wahl)
- 30 g Zucker
- Abrieb einer halben Bio-Limette
- 2 gewürfelte Mangos oder ca. 330 g Mangopüree oder Mangomark
- etwas Limettensaft

Zubereitung

Quark mit Zucker und Limettenabrieb glatrühren und abschmecken. Die Mango mit einem Sparschäler schälen, dann das Fruchtfleisch vom Stein entfernen. Das geht am besten, wenn man mit einem Messer am Stein entlang schneidet. Das Fruchtfleisch entweder mit Limettensaft pürieren, oder in Würfel schneiden und mit etwas Limettensaft benetzen. Abgekühlte Streusel abwechselnd mit der pürierten Mango und Quark schichten. Mit Streusel enden.

Tipp

Wer es exotisch mag, kann ein paar grob gestoßene, rosa Pfefferbeeren dazugeben. Das gibt dem Dessert den besonderen Pfiff.