

Mango-Kokos Tiramissu



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Unser Rezept für ein **sommerliches Mango-Kokos Tiramissu** ist ein exotisch anmutendes „Cross-over“ Dessert.

Das Tiramissu bleibt hier mit den klassischen Grundzutaten bestehen: Mascarpone, Löffelbiskuit und Kakaopulver. Der mit Amaretto versetzte Espresso bleibt allerdings weg. Die Löffelbiskuits werden hier nämlich mit Passionsfruchtsaft beträufelt.

Die **Mascarpone** erhält durch das **Beimischen von süßer Kokosmilch und Mandellikör** eine fruchtig-frische Note.

Als Cross-Over Dessert vereint das modern interpretierte Tiramissu das Beste aus Italien und tropischen Gefilden: Das Tiramissu ist dank den klassischen Komponenten herrlich italienisch mit gleichzeitigem karibischen Flair dank fruchtiger Mango-Schicht. Der **exotische Traum** weckt bei

Ihnen und Ihren Gästen im Handumdrehen Urlaubsgefühle!

Zutaten

- 80 g Löffelbiskuits in groben Stücken
- 350 g reifes Mango Fleisch, gewürfelt
- 175 g Mascarpone, glatt gerührt
- 2 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 175 ml Schlagsahne
- 50 ml gesüßte Kokosmilch
- 2 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht, gut ausgedrückt
- 4 EL Kokosraspel
- 3 EL Mandellikör
- 5 EL Passionsfruchtsaft
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Biskuitwürfel in 6 Portionsschälchen verteilen und mit etwas Passionsfruchtsaft beträufeln, in übrigen Rest die Gelatine erhitzen.

Schritt2

Die Eigelbe mit Zucker ca. 3 min. weißcremig rühren und Kokosmilch und Likör dazu geben. Die Mascarpone untermischen, dann die Gelatine „Klumpchenfrei“ zufügen. Die steif geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben.

Schritt3

Zuerst eine Schicht Mangowürfel über die Biskuitwürfel verteilen, dann folgt eine Schicht Mascarpone Creme. Den Vorgang wiederholen und mit Mascarpone Creme enden. Mindestens 3 Stunden kalt stellen und das Kakaopulver „üppig“ darüber sieben.

Mango-Kokos Tiramisu: Sommerlich-fruchtige Desserts

Ein leckeres, kaltes Dessert ist das i-Tüpfelchen eines jeden Sommermenüs. Gerade hier bietet es sich an, fruchtig-cremige Leckereien zu servieren, die Urlaubsgefühle wecken und den Sommer kulinarisch spüren lassen.

Hierfür haben wir weitere **5 sündhaft-süße Desserts** aus unserem großen GekonntGekocht Fundus zusammengestellt, die das kulinarische Herz höher schlagen lassen:

Eierlikör Mousse mit Himbeercoulis - Die cremige Eierlikör Mousse harmoniert exquisit mit der Himbeercoulis. Coulis ist die Bezeichnung für ein natürliches Püree, hier aus frischen Himbeeren.

Kokos-Panna Cotta mit Vanille-Erdbeeren - Im Handumdrehen zubereitet, verführt die köstliche

Synthese aus Kokos, Vanille und Erdbeeren den kulinarischen Gaumen.

Wieso nicht mal flüssig gewordene Früchte? - Hier finden Sie das Rezept für einen fruchtig-leckeren Blaubeer-Joghur Smoothie - Vorsicht, es besteht Suchtgefahr!

Karamellierter Sahnereis mit kandierten Früchten - Althergebrachter Sahnerreis „Kaiserinnen Art“ modern überarbeitet.

Erdbeer-Minze-Salat mit Holunderblütensirup auf Baiser - Ein Mitsommernachtstraum aus Skandinavien, einfach und soooo lecker!

Bei Gekonntgekocht finden Sie über 300 verschiedene Nachtisch Vorschläge. Vom zarten Mousse, köstlichen Parfaits, fruchtigen Sorbets und Granitès, zarte Soufflee-Aufläufe bis hin zu erfrischenden, zart schmelzenden Gelees bieten wir eine große Auswahl.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Partyrezepte, Vegetarisch **Tags:** frisch, fruchtig, köstlich, schichtdessert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)375
- KH (g)30
- Fett (g)24,5
- Eiweiß (g)7,6
- Ballast (g)2,3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-kokos-tiramissu/>