



Quark - Sahne Crème und Mangosoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Sahnig, fruchtig, köstlich

Zutaten

- Für den Quark - Sahne Crème:
- 500 g Bio - Magerquark
- (Ist immer geschmacksintensiver als Sahnequark)
- 180 g Zucker,
- 4 Eigelbe
- Mark einer Vanillestange
- 0,4 l Milch
- 1/4 l Sahne,
- 60 g eingeweichte Sultaninen
- 5 Blatt Gelatine
- Prise Salz
- Für die Mangosoße:
- 1 schöne, vollreife Mango`s
- Etwas "Sahnesteif"
- Etwas Cointreau

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe und den Zucker warm auf einem heißen Wasserbad aufschlagen.

Schritt2

Das Vanillemark, 1 Prise Salz, den trockenen, ausgepressten Quark, sowie die Sultaninen dazu geben.

Schritt3

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der Mikrowelle kurz erwärmen, mit dem Schneebesen schnell und intensiv unterrühren. Anziehen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten darunter heben.

Schritt4

Die Mangosoße:

Schritt5

Das Fruchtfleisch der geschälten Mangos mit Zucker etwas Cointreau pürieren.und mit etwas "Sahnesteif" stabilisieren.

Schritt6

Anrichtevorschlag :

Schritt7

Den Dessertteller mit der Mangosoße „ ausspiegeln“.

Schritt8

Den Quark - Sahne Crème als schöne, ovale Nocken drauf setzen. (Mit einem heißen Esslöffel ausstechen)

Schritt9

Ev. noch einige, in Cointreau marinierte Mangoscheiben und einem Melisse - Blättchen garnieren

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, köstlich, sahnig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quark-sahne-creme-und-mangososse/>