



Exotisches Mango-Maracuja-Schichtdessert

Zutaten:

250 ml Maracuja-Nektar
1 Pck. Vanillecremepulver (z.B. Dr.Oetker)
150 g Quark
150 g Naturjoghurt
40 g Zucker
20 g Kokosflocken
1 Mango
1 Pck. Schoko-Cookies
Saaten-Topping

Zubereitung:

Maracuja-Nektar und Vanillecremepulver mit einem Mixer aufschlagen, bis die Creme dickflüssig wird. In einer zweiten Schüssel Quark, Joghurt, Zucker und Kokosflocken verrühren.

Die Mango schälen und in kleine Stücke schneiden und die Kekse zerbröseln.

Die Keksbrösel nun in ein Dessertschälchen füllen und danach die Quarkcreme draufgeben. Einige Mangostücke am Rand verteilen und mit der Maracujacreme bedecken. Mit etwas Saaten-Topping bestreuen und mit den restlichen Mangostückchen dekorieren.

Evtl. mit Marzipanhippe servieren.