

Mango-Kokos-Traum

Dessert

Für ca. 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
und 1 Stunde Ruhezeit

Zutaten:

200 g	Magerquark
50 g	Donath Vollfrucht Mango ungesüßt
45 g	Puderzucker
45 g	Frischkäse
4 St.	Mini Kokos-Zwieback



Zubereitung:

Die Zwiebäcke in einer Gefriertüte mit einem Wellholz zerbröseln und in 3 kleine Gläser füllen. Puderzucker und Magerquark mit einem Rührgerät in einer Schüssel verrühren. Den Frischkäse dazu geben und zu einer glatten Masse verrühren. Donath Vollfrucht Mango langsam unterheben und anschließend die Masse in die vorbereiteten Gläser gießen.

Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

HÜBNER's Tipp:

Damit das Dessert auch fürs Auge was her macht:

Donath Vollfrucht Mango als einen glatten, dünnen Spiegel über die Masse geben und das Dessert in kleine Einmachgläser füllen.

Donath Vollfrucht Mango ungesüßt

- Vermahlung aller zum Verzehr geeigneten Fruchtbestandteile
- Schonende Abfüllung
- Dadurch Erhalt fruchteigener Ballaststoffe und aller wertvollen Mineralstoffe und Vitamine
- Zum direkten Verzehr aber auch als leckere Zugabe für Eis, Kuchen, Cocktails etc. geeignet.

