



## Mango-Dessert mit Passionsfrucht



### Zutaten für 2 Personen

1 reife Mango (am  
besten Flugmango)  
2 Passionsfrüchte  
2-3 EL Quark mit 40%  
Fettanteil (geht auch  
mit 20%)  
Rohrzucker oder  
Puderzucker

Die Mango mit einem Sparschäler schälen, danach gleich unter der Spitze des Kerns abschneiden. Damit kann die Mango vertikal gestellt werden und es können ganz leicht mit einem scharfen dünnen Messer am Kern entlang zwei schöne dicke Scheiben abgeschnitten werden, die für diesen Nachtisch nötig sind. Die Seitenteile können separat gegessen werden.

Die beiden Scheiben auf den Dessertteller legen und in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, die können dann nacheinander leicht nach hinten gedrückt werden, um sie diagonal auf dem Teller schön anzurichten.

Anschließend im Mörser Puderzucker aus dem Rohrzucker machen und mit dem Quark vermischen. Nach Geschmack süßen. Die Mango kann noch mit zwei Löffeln geformt werden, bevor jeweils ein Esslöffel Quarkmasse vorsichtig daraufkommt.

Zum Schluss kommt über die Quarkmasse die süß-säuerliche, richtig erfrischende Passionsfrucht mit herrlichem Duft darauf, die dann langsam auch über die Mango fließt.

Die fantastisch aussehenden Teller am besten sofort servieren.

Guten Appetit!

Alp Kösesoy  
Sales Director cpX.Energy