

# Mango-Tiramisu

Mit diesem fruchtig-cremigen Mango-Tiramisu, verfeinert mit Cantuccini und Kakao, begeistern Sie nicht nur die Familie.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

125 g Cantuccini  
1 reife Mango  
100 ml Orangensaft  
200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

## Wie bereite ich ein Mango-Tiramisu zu?:

### 1 Vorbereiten:

Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Cantuccinibrösel in eine flache Schale geben oder auf Dessertgläser verteilen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und etwa 200 g Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Rest der Mango mit Orangensaft pürieren. Fruchtピューree und Mangowürfel auf den Cantuccini verteilen.

### 2 Mango Tiramisu zubereiten:

Milch, Sahne und Cremepulver in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme auf die Fruchtmasse verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 3 Vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakao bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Mango kann auch 300 g tiefgekühlte Mango verwendet werden.

