

# Orangen-Mango-Mousse

Fruchtiges Quark und Ananas Dessert mit vegetarischem Geliermittel

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Mango (etwa 200 g vorbereitet)  
200 g kalte Schlagsahne  
2 EL Zitronensaft  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
200 ml frisch gepresster Orangensaft  
2 Btl. Dr. Oetker vegetarisches Geliermittel

### Karamellierte Ananas:

etwa ½ Ananas  
1 ½ EL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Mango schälen, vom Kern lösen und in einer Rührschüssel pürieren. Schlagsahne steif schlagen. Püree mit Zitronensaft, Zucker, Vanillin-Zucker und Speisequark verrühren.

## 2 Zubereiten:

Orangensaft und vegetarisches Geliermittel in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und unter Rühren aufkochen. Die heiße Masse unter die Mango-Quarkmasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben. Dessert in Gläser portionieren und in den Kühlschrank stellen.

## 3 Karamellierte Ananas:

Ananas schälen, Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden. Zucker in eine beschichtete Pfanne geben, bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, Ananastücke darin wenden, dann erkalten lassen.



**4** Verzieren:

Vor dem Servieren die Mousse mit karamellisierter Ananas anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frisch gepresstem Orangensaft kann auch Orangensaft (Handelsware) verwendet werden.
- Um Nocken zu formen, Dessert in eine flache Schale geben und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann mit Hilfe eines Löffels Nocken formen.

