

# Orangen-Mango-Mousse

Fruchtiges Quark-Dessert mit karamellisierter Ananas, ganz einfach zubereitet.

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 Gelatine fix

### Karamellierte Ananas:

etwa  $\frac{1}{2}$  Ananas  
1  $\frac{1}{2}$  EL Zucker

Wie bereite ich eine Orangen-Mango-Mousse zu?:

## 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 in einen Rührbecher geben und Gelatine fix mit einem Schneebesen **1 Min.** einrühren. Diese Masse unter die Mango-Quarkmasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben. Dessert in Gläser portionieren und etwa 1 Std. 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.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### 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.

