


# Spicy-Rice-Dessert

Ein cremiges Dessert mit Reiswaffeln, Mango und schwarzem Tee

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 ml kochend heißes Wasser  
2 Btl. schwarzer Tee mit  
Gewürzextrakt, z. B. Chai-Tee  
500 g Mangos (Abtropfgew.)  
etwa 40 g Reiswaffeln  
2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Vanille-Geschmack  
500 g Speisequark (40% Fett  
i.Tr.)

### Zum Verzieren:

etwa 10 g Reiswaffeln

## 1 Vorbereiten:

Teebeutel nach Packungsanleitung im kochend heißen Wasser ziehen lassen. Tee abkühlen lassen. Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen und dann in grobe Stücke schneiden.

## 2 Zubereiten:

Reiswaffeln in eine flache, rechteckige Auflaufform (etwa 26 x 19 cm, etwa 2 l Inhalt) legen und mit etwa 50 ml Tee beträufeln. Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Tee** und 500 g Quark, zubereiten. 3/4 der Mangos kurz unterrühren und die Creme auf den Reiswaffeln verteilen. Dessert etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Verzieren:

Vor dem Servieren die Reiswaffeln zerbröseln und mit den restlichen Mangostücken mischen. Das Reis-Mango-Gemisch auf dem Dessert verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Mangos 1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew. 480 g) verwenden.
- Am besten Sie nehmen rechteckige Reiswaffeln.