

Schneller Kuchen mit Mango-Creme (ohne Backen)

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Für den Boden Schokolade schmelzen, Butterkekse in einem Food Processor fein mahlen. Schokolade und Butterkekse vermischen und in die Springform drücken, kaltstellen.

- 2 -

Für die Füllung Mango fein würfeln. Hälfte der Mango mit Zitronensaft, Quark und Gelatine fix verrühren. Schlagsahne mit Fruchtzucker steif schlagen und mit restlicher Mango unter die Quarkcreme heben.

- 3 -

Creme auf dem Kuchenboden verteilen, mit Brombeeren und Himbeeren garnieren und ca. 15 Minuten in das Gefrierfach geben.

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden

130 g Zartbitterschokolade
80 g Butterkekse

Für die Creme

1 Mango
1 Zitrone (ausgepresster Saft)
500 g Quark
3 Päckchen Gelatine fix
50 g Fruchtzucker
200 g Schlagsahne

Für die Dekoration

350 g Brombeeren und Himbeeren

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 26 cm)

Ein knuspriger Keksboden, eine fruchtige Mangocreme und on top saftige Brombeeren und Himbeeren - in nur 35 Minuten. Wie das funktioniert? Keksboden zubereiten, Mangocreme verrühren und für 15 Minuten in das Gefrierfach geben. Cooler Kuchengenuss in Windeseile.

- 1 -