

Mango-Tiramisu

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------|------------------------|-------------------------|
| 2 reife Mangos | 1 unbehandelte Zitrone | 2 unbehandelte Limetten |
| 25 Löffelbiskuits | 100 g Mascarpone | 100 g Naturjoghurt |
| 100 ml Sahne | 20 ml Madeira | 1 Ei |
| 50 g Zucker | 2 Pck. Vanillezucker | 20 ml Limoncello |

Die Dessertgläser ins Gefrierfach stellen. Die Zitrone und eine Limette waschen, halbieren und den Saft auspressen. Etwas von der Schale abreiben. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Mascarpone, den Joghurt, die Sahne, den Zucker, den Vanillezucker, das steifgeschlagene Eiweiß sowie den Zitronensaft und Limettensaft zu einer lockeren Crème vermengen. Mit dem Abrieb der Zitrone und der Limette abschmecken. Eine Scheibe Limette zum Garnieren beiseitelegen. Die Mangos schälen, vom Kern schneiden und das Fruchtfleisch klein schneiden, anschließend zusammen mit dem Madeira pürieren. von dem Löffelbiskuit in das Dessertglas geben und mit Limoncello beträufeln. Die Mango darauf geben, anschließend eine Schicht der Crème. Den ganzen Vorgang wiederholen und kalt stellen. Das Mango-Tiramisu anrichten, mit der Limettenscheibe garnieren und servieren.

Torsten Schwarz am 29. August 2013