

Mango-Quark mit Granatapfel und Schokoladen-Röllchen

Für zwei Personen

Für den Quark:

1 reife Mango

1 Granatapfel 150 g Speisequark

20 g Zucker

1 Vanilleschote

Für die Schoko-Röllchen:

200 g Vollmilchkuvertüre

Für den Quark:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Quark mit Zucker und Vanillemark vermengen und in ein Dessertglas füllen.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein pürieren.

Ggf. mit Zucker abschmecken. Das Mangomus über die Quarkmasse geben und glattstreichen.

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Als dritte Schicht in das Glas geben. Alles kalt stellen.

Für die Schoko-Röllchen:

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Geschmolzene Schokolade dünn auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen. Mit einer Teigkarte vorsichtig Röllchen herstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Summerer am 11. Februar 2020