



No- Bake- Mango-Kokos- Kuchen

Schwierigkeitsgrad



Tarteform 23 cm



30 Minuten
+Kühlzeit

Zutaten

1 Pkg. Paradies Creme Vanille

180 ml Sahne

80 ml Milch

150 g Quark

100 g Frischkäse

70 g gezuckerte Kondensmilch

50 g Kokosraspel

Eine Prise Salz

Schale einer Zitrone

Für den Boden:

1 Pkg. Löffelbiskuit

Milch zum Eintunken

Für das Mango-Topping:

250 g gefrorene Mango

1 EL Zucker

1 EL Speisestärke

Zubereitung

Die Paradies Creme mit der Sahne, Milch, Quark, Frischkäse, Kondensmilch, Salz, Kokosraspeln und Zitronenschale cremig rühren.

Den Boden der Tarteform mit in Milch getunkten Löffelbiskuits auslegen.

Die Creme darüber geben und glatt streichen.

Mango weich dünsten. Speisestärke mit ein wenig Wasser glatt rühren und zur Mango geben. Das Ganze pürieren.

Das Mango-Püree über den Kuchen gießen und glatt streichen. Für ein paar Stunden kalt stellen.

Nach Lust und Laune dekorieren, z.B. mit Kokoschips, frischer Kiwi, frischen oder gefriergetrockneten Himbeeren, Minze, weißer Schokolade usw.

SCAN ME



Tarteform



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN