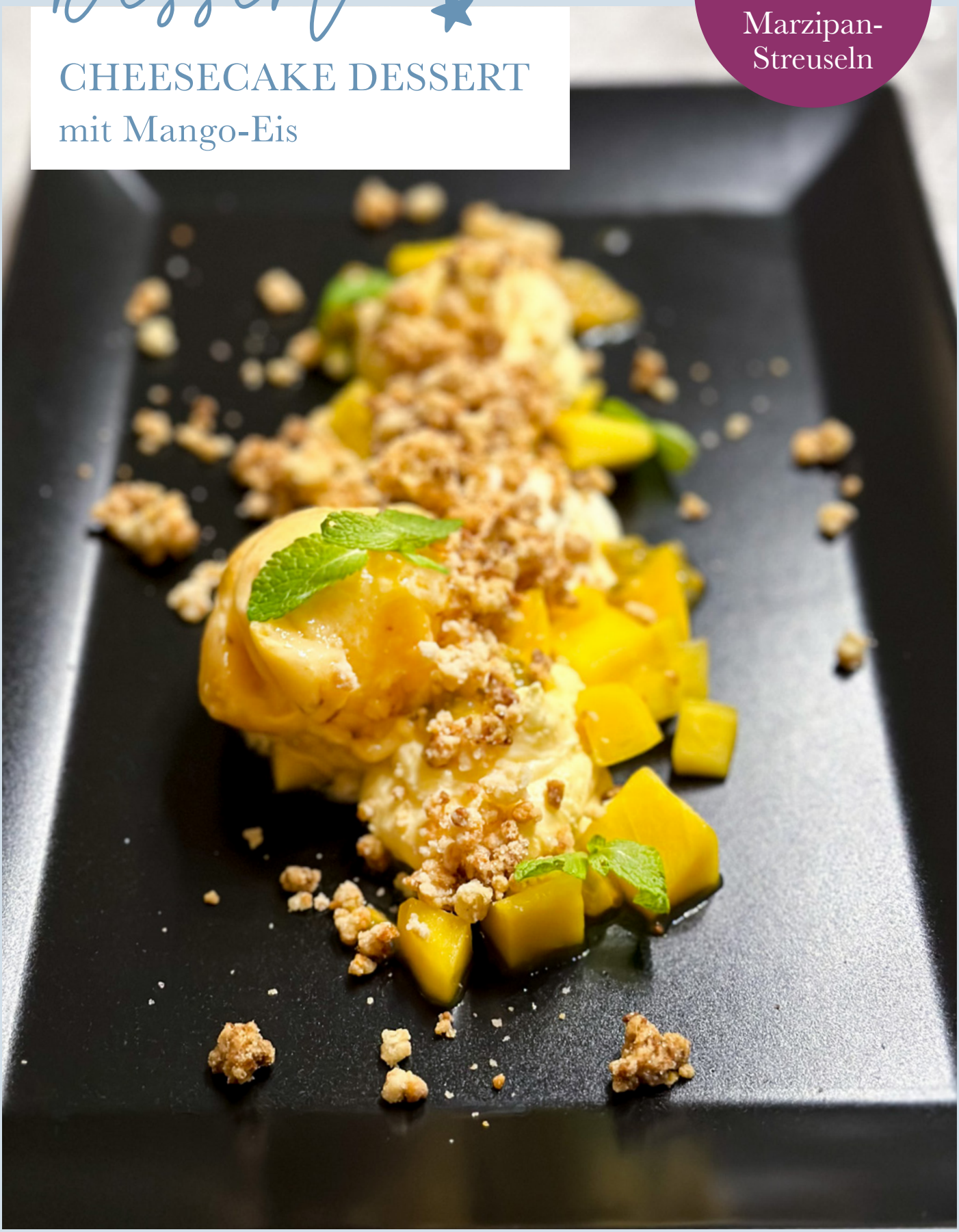
Dessert

CHEESECAKE DESSERT
mit Mango-Eis

Mit zweierlei Cremes und Marzipan-Streuseln



ZUBEREITUNG

Cheesecake-Creme

4 Portionen
Arbeitszeit: 5 Min.

Zutaten

200 g	Doppelrahmfrischkäse
100 g	Quark, 20% Fett
40 g	Zucker
1	Limette, Schalenabrieb
2 TL	Limettensaft

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 3** mixen. Creme in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG

Mango-Creme

4 Portionen
Arbeitszeit: 5 Min.

Zutaten

½ Dose Mango	(Abtr.gew. 125 g)
125 g	Mascarpone
15 g	Zucker

Zubereitung

Mango in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Restliche Zutaten zugeben und **15 Sek./Stufe 4.5** mixen. Mit dem Spatel nach unten schieben und weitere **15 Sek./Stufe 4.5** cremig rühren.

Mango-Creme bis zum Servieren in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG

Marzipan-Streusel

4 Portionen
Arbeitszeit: 15 Min.

Zutaten

30 g	Marzipan-Rohmasse
30 g	Butter
20 g	Zucker
50 g	Mehl

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20-25 Sek./Stufe 4** zu Streuseln verarbeiten.
Tipp: Falls die Streusel zu groß sind noch etwas mehr Mehl zugeben.

Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 10-12 Min. backen.

Abkühlen lassen und in einer luftdichten Box aufbewahren.

VORBEREITUNG

Mango & Passionsfrucht

4 Portionen
Arbeitszeit: 10 Min.

Zutaten

1	Mango
4	Passionsfrüchte

Zubereitung

Nachdem die beiden Cremes und die Streusel zubereitet sind, kann man noch die Früchte zum Anrichten vorbereiten.

Hierzu Passionsfrüchte halbieren und die Kerne (Fruchtfleisch) mit einem Teelöffel herausschaben. Lässt sich einfach in einem Glas aufbewahren.

Die Mango schälen und Fruchtfleisch würfeln. In einer Schüssel aufbewahren.

Alles vorbereitet

Alle Komponenten für das Dessert sind vorbereitet und können bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

ZUM SERVIEREN

Mango-Eis

Jetzt wird angerichtet!

4 Portionen
Arbeitszeit: 10 Min.

Zutaten

300 g	gefrorene Mango, gewürfelt
1 TL	Vanillezucker
50 g	Crème fraîche
100 g	Sahne

etwas Minze zum Garnieren

Zubereitung

Von den beiden Spritzbeuteln (Mango-Creme und Cheesecake-Creme) die Spitzen abschneiden und auf Tellern spritzen. Von der Cheesecake-Creme kommt ein großer Tupfen in die Mitte, von der Mango-Creme zwei daneben (siehe Bild links). Darüber kommen nun Mangowüfel, etwas Passionsfrucht und die Marzipanstreusel.

Jetzt wird das Eis zubereitet:
Gefrorene Mango im Mixtopf **10 Sek./Stufe 10** pürieren. Mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten zugeben und **15 Sek./Stufe 5** cremig rühren. Die Konsistenz prüfen. Wenn das Eis noch nicht richtig cremig ist, ggf. etwas mehr Sahne zugeben.

Jeweils 1-2 Kugeln Eis auf die Teller geben, mit Minze garnieren und sofort servieren.