

Quark-Speise mit Pumpernickel und Mango-Püree

Für zwei Personen

1 Mango	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Pumpernickel
250 g Quark	100 ml Sahne	100 g Zucker
1 Schote Vanille	1 EL Kirschwasser	1 Prise Salz

Den Quark mit der Hälfte der Sahne vermenge. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Vanillemark zusammen mit dem Zitronensaft, 70 Gramm Zucker und dem Salz zu der Quarkmasse geben. Die restliche Sahne aufschlagen und zusammen mit dem Kirschwasser ebenfalls dazugeben und anschließend kaltstellen.

Das Pumpernickel zerkleinern und mit dem restlichen Zucker in eine Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Mango schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Anschließend im Mixer pürieren.

Die Quarkspeise mit karamellisiertem Pumpernickel und Mango-Püree in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Sabrina Lacek am 10. September 2015