

# Schokokuss-Creme mit Mango-Himbeer-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Schokokuss-Creme:**

4 dunkle Schokoküsse                      150 g Sahnequark

**Für den Mango-Himbeer-Salat:**

$\frac{1}{2}$  Mango                                      125 g Himbeeren      1 Limette

1 TL Zucker

**Für die Schokokuss-Creme:**

Von den Schokoküssen die Waffel vorsichtig entfernen und zum Garnieren bereit legen. Schaummasse in der Schokohülle zusammen mit Sahnequark in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

**Für den Mango-Himbeer-Salat:**

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Himbeeren verlesen. Limette halbieren und den Saft auspressen. 1 EL Limettensaft mit Zucker mischen, anschließend mit dem Obst vermengen.

Schokokuss-Creme mit Mango-Himbeer-Salat in Dessertgläser füllen, mit den Waffeln verzieren und servieren.

Benjamin Jansen am 21. September 2017