

Nachspeise 1

Schichtdessert mit exotischen Früchten

Zutaten für 4 Personen

Für die Baisers

2 Eiweiß
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz
100 g Puderzucker

Zum Schichten

300 g Sahnequark
150 g Vanillejoghurt
10 ml Kokoslikör
2 kleine Mangos
2 Maracujas



Zubereitung

Den Backofen auf 100°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Baisers die Eiweiße mit dem Zitronensaft und Salz steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Mit einem Löffel in kleinen Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen lassen. Danach herausnehmen und auskühlen lassen.

Den Quark und den Joghurt mit dem Likör glattrühren. Die Mangos mit einem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden sowie anschließend würfeln. Die Maracujas halbieren und das Mark ausschaben. Die Baisers klein zerbröckeln.

Etwa die Hälfte der Baisers auf 4 Gläser verteilen und einige Mangowürfel darauf geben. Mit 1-2 EL Maracujamark beträufeln und die Creme auf die Gläser verteilen. Darauf nochmals Baiserstückchen, Mango und Maracujamark geben.

Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen und servieren.