

### Zutaten für 5 mittelgroße (=200 ml ) Dessertgläser:

140 g Butterkeks + 1 EL Kakao (=15 g)  
250 ml Sahne  
250 g Quark (20 % Fett)  
120 g Frischkäse  
70 g Puderzucker (=3 EL) + etwas Vanille  
1 Glas (=125 g) Mangomark/Mangopüree (oder frische, pürierte Mango)

### Außerdem (optional):

gehackte Nüsse, Mangostückchen,  
Zebra-Schokoröllchen



### Zubereitung:

- 1) Vermischt Butterkeks und Kakao. Mixt die Sahne steif.
- 2) In einer zweiten Schüssel rührt ihr Frischkäse, Quark, Puderzucker und Vanille cremig. Fügt 3 EL vom Mangomark hinzu und hebt die geschlagene Sahne unter. Füllt die Creme am besten in einen großen Spritzbeutel um.
- 3) Schichtet die Zutaten wie folgt ins Glas: Butterkeks, Creme, Mangomark, Butterkeks, Creme, Mangomark, Butterkeks, Creme-Tupfen. Bestreut die Tupfen mit gehackten Nüssen, gebt die Mangostückchen und die Zebraröllchen drauf und stellt die Gläser für 1-2 Stunden kühl. Lasst es euch schmecken!

### **Sastojci za 5 desertnih čaša srednje veličine (=200 ml):**

140 g petit keksa/plazme + 1 kašika kakaa (=15 g)  
250 ml slatkog vrhnja/vrhnja za šlag  
250 g posnog sira sa 20% masti ili krem sir ili rikota  
120 g krem sira  
70 g šećera u prahu (=3 kašike) + malo vanilije  
1 staklenka (=125 g) mango pirea (ili svježeg, piriranog munga)

### **Također (opcionalno):**

sjeckani lješnjaci, komadići munga, zebra čokoladne rolnice



### **Priprema:**

- 1) Pomiješajte keks i kakao. Slatko vrhnje umutite u šlag.
- 2) U drugoj posudi kremasto umutite krem sir, posni sir, šećer u prahu i vaniliju. Dodajte 3 kašike mango pirea i laganim pokretima umiješajte šlag. Najbolje bi bilo da kremu saspete u veću špric kesicu jer ćete je tako lakše rasporediti po čaši.
- 3) Položite sastojke u čašu na sljedeći način: keks, krema, mango pire, keks, krema, mango pire, keks, tufnice od kreme. Tufnice pospite sjeckanim lješnjacima, na njih stavite komadiće munga i zebra rolnice i stavite deserte na hlađenje na 1-2 sata. Prijatno!