

... > Backen & Süßspeisen > Cremes

Mango - Tiramisu mit Cantuccini



★★★★☆ 4.61 (39 Bewertungen)

 37 Kommentare

 30 Min.

 normal

 23.01.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

8



Portionen

2 Dose/n Mango(s) (à 425 ml)

250 g Mascarpone

500 g Magerquark

7 EL Zucker

8 EL Saft, (Mango-Maracuja-Saft)

150 g Keks(e), (Cantuccini)

3 EL Orangenlikör

3 EL Mandelblättchen

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 3 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 3 Stunden 30 Minuten

Die Mangos abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 4 Scheiben Mango fein würfeln. Den Rest pürieren.

Den Mascarpone mit Quark, 4 EL Zucker, 4 EL Mango-Maracuja-Saft und 4-5 EL des aufgefangenen Mangosaftes glatt rühren.

Die Cantuccini grob hacken. Die Hälfte auf dem Boden einer flachen Auflaufform verteilen. Mit dem restlichen Mango-Maracuja-Saft und dem Likör beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf streichen. Das Mangopüree, bis auf 4 EL, darauf verteilen. Die restlichen Cantuccini darüber streuen und darauf die restliche Creme streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

3 EL Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Mandeln unterrühren. Den Krokant auf geölte Alufolie streichen und auskühlen lassen. Dann in Stücke brechen. Die Tiramisu mit Mangowürfeln, dem restlichen Mangopüree und Krokant verzieren.

Rezept von

ManuGro

Weitere Rezepte von ManuGro

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.10.2020 18:22

DonFelippo

Tolles Rezept, ich habe aber auch lieber eine reife frische Mango genommen.

[Antworten](#)

04.06.2020 22:35

shrek96

Mega leckeres Rezept, besten Dank dafür! :) Ich habe frische Mango genommen. Da diese noch recht hart war, habe ich zum Pürieren etwas von dem Saft hinzugefügt. Als Kekse gab es Amarettini, die hatte ich noch da. Ansonsten geschmacklich, vom Rezept und den Mengenangaben perfekt!!

Antworten

25.08.2019 07:51

SdSF

Ich liebe diesen Nachtisch. Mega tolles Rezept

Antworten

13.02.2019 20:28

alania

Vor 9 Jahren zum ersten Mal gemacht und ich weiß gar nicht, wie oft ich dieses Dessert schon zum besten gegeben habe. Es ist auf jeden Fall immer ein "Ankommer" bei Gästen und wenn man eingeladen ist und etwas beisteuern soll. Vielen Dank nochmal!

Antworten

14.02.2019 14:38

ManuGro

Hallo Alania,

ich freue mich sehr, dass dieses Rezept bei euch so beliebt ist.
Hab vielen Dank fürs wiederholte Zubereiten und deine liebe Rückmeldung.

LG ManuGro

Antworten

16.10.2010 02:23

Pumpkin-Pie

Hallo ManuGro,

dieses Tiramisu hatte ich bei dir entdeckt und musste es gleich probieren. Es hat gehalten was es versprochen hatte und es ist etwas sehr feines. Ich mag Mangos besonders gerne und es ist auch einmal etwas anders.

Sehr lecker und alles passt wunderbar zusammen. Als einziges hatte ich das halbe Rezept genommen, so passte es dann bestens von der Menge her für uns.

Ein sehr schönes Rezept wieder von dir, das ich gerne wieder machen werde. Hab vielen Dank, ein Foto ist auch schon auf dem Weg.

Liebe Grüße

Pumpkin-Pie

Antworten

16.10.2010 08:40

ManuGro

Hallo Pumpkin-Pie,

es freut mich sehr, dass du dieses Rezept nachgekocht hast und es euch so gut geschmeckt hat.

Von der Menge her kann man das ja ganz leicht umrechnen, wenn man weniger braucht.

Herzlichen Dank fürs Ausprobieren, dein nettes feedback und für die tolle Bewertung. Aufs Foto freue ich mich schon.

LG ManuGro

Antworten

05.03.2010 11:46

britmax

vielen Dank für Deine schnelle Rückmeldung :-)
Schoko-Cookies hört sich auch interessant an! Ich werde berichten!

Gruß Britmax

Antworten

04.03.2010 14:49

britmax

uuh - das liest sich aber gut. Cantuccini habe ich grad nicht da aber Butterkekse. Das müsste doch auch gehen oder? Welche Kekse nimmst Du denn anstelle bzw. wenn Cantu. fehlen??

Vielen Dank für eine kl. Info

Gruß Britmax

Antworten

05.03.2010 09:26

ManuGro

Hallo Britmax,

ich habe sie bis jetzt nur mit Cantuccini gemacht. Aber Löffelbiscuits wären auch sehr gut dazu. Oder z. B. Schoko-Cookies. Probier es doch einfach mit den Butterkekse mal aus und gib dann Bescheid. Würde mich interessieren.

LG ManuGro

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[airfryer rezepte](#), [gemselasagne rezepte](#), [germknödel rezepte](#), [habaneros rezepte](#),
[italienischernudelsalat rezepte](#), [kokosnusmilch rezepte](#), [käsewürfel rezepte](#),
[sardellenfilet rezepte](#), [texmex rezepte](#), [tomatenkuchen rezepte](#)