Mango-Tiramisu
(mit Zutaten aus Thailand und den Philippinen)

Zutaten

Topfen und Schlagobers im Verhältnis 2:1
4EL Rohrzucker
Zitronensaft und/oder Rum
Biskotten
Kokosmilch
Mangosauce
Kokosflocken

Zubereitung

Topfen und Schlagobers im Verhältnis 2:1 (z.B. 2 Becher Topfen-1Becher Schlagobers) verrühren und ca. 4EL Rohrzucker hinzufügen.
Mit etwas Zitronensaft und/oder Rum abschmecken.

Biskotten in Kokosmilch wenden (Kokosmilch etwas erwärmen, damit man sie leichter verrühren kann). Abwechselnd Biskotten und Creme und Mangosauce in die Form schlichten.

Abschließend Kokosflocken darüber streuen. Einige Stunden kühl stellen und dann genießen!

Guten Appetit!

Land Burgenland

Rezept eingereicht von **Weltladen Eisenstadt**