

Limettentöpfchen mit Mango

Zutaten

Dessert für 4 Gläser von je ca. 2 dl

Limettentöpfchen

180 g	Vanillejogurt
150 g	Rahmquark
75 g	Puderzucker
1	Limette, heiss abgespült, trockengetupft, abgeriebene Schale, Saft beiseite gestellt
1	Päckli Instant-Gelatine (ca. 10 g, Coop)
½ dl	lauwarmes Wasser
1 dl	Rahm, steif geschlagen

Mango

2 EL	Puderzucker
1	Beiseite gestellter Limettensaft
	Coop Fine Food Mango, in Würfel

Verzierung

½	Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 60 g), geschmolzen
2	Zitronenmelisse-Blätter, in feinsten Streifchen



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

Energiewert/Person

ca. 422 kJ/1763 kcal

Mein Einkauf

- 180 g Vanille-Jogurt
- 150 g Rahmquark
- 1 Limette
- 1 Päckli Instant-Gelatine (ca. 10 g; Coop)
- 1 dl Rahm
- 1 Coop Fine Food Mango
- ½ Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 60 g)
- 1 EL Zitronenmelisse

Im Vorrat

- Puderzucker

Zubereitung

Limettentöpfchen: Jogurt, Quark, Zucker und Limettenschale verrühren. Gelatine mit dem Wasser gut verrühren, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts unter die Jogurtmasse rühren, Schlagrahm darunterziehen, ca. 10 Min. stehen lassen. Eine Cakeform mit Reis füllen, sodass der Boden damit bedeckt ist, Gläser schräg in die Form stellen, Masse einfüllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Mango: Zucker mit Limettensaft verrühren, Mango daruntermischen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen, in die Gläser füllen.

Verzierung: Glasur auf ein Backpapier gießen, mit einem Spachtel ca. 3 mm dick ausstreichen, Zitronenmelisse-Streifchen in 4 Häufchen darauf verteilen, auskühlen. Mit einem in heisses Wasser getauchten Förmlis Sternchen ausstechen.

Hinweis: Kuchenglasurrest (im Beutel ausgekühlt) gut verschliessen. Kann ca. 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte