



## KARIBISCHES RAFFAELLO-DESSERT (4 Portionen)

---

### ZUTATEN:

1 reife Mango (z.B. aus Madagaskar)  
1 Becher Quark (= 250 g)  
1 Becher Schmand (= 200 g)  
60 g Zucker  
20 g Pinienkerne  
1/2 Bund Minze- und Zitronenmelisseblättchen  
150 g Raffaello  
3 cl Vanillesirup

### ZUBEREITUNG:

Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein und in Würfel schneiden. Quark, Schmand und Zucker verrühren, Mango unterziehen und die Creme ca. 1 Stunde kalt stellen.

Pinienkerne, Minze- und Zitronenmelisseblättchen, 2 Raffaello und Sirup fein pürieren. Übrige Raffaello (bis auf 4 Stück für die Garnitur) grob hacken, zu der Creme geben und in Gläser füllen.

Creme mit einem Topping aus Minz-Zitronenmelisse-Pesto und übrigen Raffaello garnieren und servieren.

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 25 Minuten

**KÜHLZEIT:** ca. 1 Stunde

**TIPP:** DAS DESSERT SCHMECKT AUCH STATT MANGO MIT PAPAYA SEHR GUT.