

# No-bake-Mangoquarkkuchen mit Schokoboden

Zutaten | 12 Portionen (Springform Ø 26 cm)

Keksboden:

100 g Butterkekse

140 g Zartbitterschokolade

10-15 g Kokosfett

Mangocreme:

500 g Magerquark

200 g Sahne

50-60 g Zucker

2 EL Zitronensaft

6 Blatt Gelatine

1 reife Mango

Dekoration:

Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Erdbeeren

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit: mind. 3 Stunden.

## Zubereitung:

- Den Boden einer 26 er-Springform mit Backpapier auslegen.
- Die Butterkekse zerbröseln,
- Die Schokolade grob hacken, in einem Wasserbad zusammen mit dem Kokosfett schmelzen und unter die Keksbrösel rühren. Die Schoko-Keksmasse auf die vorbereitete Springform verteilen und gut andrücken. Im Gefrierfach hart werden lassen.
- Für die Creme die Gelatine in etwas kaltem Wasser für ein paar Minuten einweichen und anschließend ausdrücken. In einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Für den Temperaturengleich von dieser Masse etwas zur geschmolzenen Gelatine in den Topf geben und verrühren.
- Die Gelatine-Quarkmasse zur restlichen Quarkmasse geben, verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
- Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Masse heben.
- Die fertige Creme auf den festen Schokoboden verteilen, mit Beeren nach Wahl dekorieren und im Kühlschrank fest werden lassen.

## Tipp:

Für die Dekoration kann man je nach Verfügbarkeit bzw. Saison auf verschiedene frische Beeren zurückgreifen, tiefgekühlte Beeren oder auch anderes Obst (z.B. Mandarinen aus der Dose) verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 103,67 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
218 kcal	10,9 g	20,2 g	8,17 g	63,3 mg