

Dickmann's Mango Käseküchlein

Backofen gegen Kühlschrank tauschen? Das finden unsere Mango-Käseküchlein genial. Ohne Backen dafür mit weißer Schokolade, süßer Mango und extra-leckerer Super Dickmann's Creme hüpfen sie fast von selbst ins Glas.



Zeitaufwand: 4 Std. 30 Min.

Zubereitungszeit: **1 Std.**

Kühlzeit: **3 Std. 30 Min.**

Schwierigkeit

●●● Mittel

Zutaten

Für den Boden

- 200 g Haferkekse
- 50 g weiße Schokolade
- 80 g Butter

Für die Füllung

- 3 Blatt Gelatine
- 150 ml Mangosaft
- 250 g Mango
- 400 g Frischkäse
- 70 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 9 Super Dickmann's
- 200 g Schlagsahne

Für die Garnitur

- 50 g weiße Schokolade
- 100g Mango

Zubereitung

1. Für den Boden die Haferkekse im Blitzhacker zerkleinern. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Schoko-Mischung mit den Kekskrümeln vermengen und in Dessertgläschen füllen. Den Keksboden leicht andrücken und 30 Min. kalt stellen.
2. Die Gelatineblätter mit dem Mangosaft in einen kleinen Topf geben und 10 Min. einweichen lassen. Den Mangosaft erwärmen und die Gelatine unter Rühren darin auflösen. Die Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und im Blitzhacker pürieren. Frischkäse, Zucker, Zitronensaft und das Mangopüree miteinander vermischen. Den Mangosaft hinzufügen und alles zu einer Creme verrühren. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen, die Böden beiseitestellen und die Schaummasse mit einer Gabel zerkleinern. Die Schlagsahne steif schlagen und mit der Dickmann's Schaummasse unter die Mango-Creme heben.
3. Die Mango-Creme in die Gläschen füllen und 3 Std. kalt stellen. Die weiße Schokolade grob hacken. Die übrige Mango schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Gläschen nach Lust und Laune mit Schokolade, Mango und den Waffelböden garnieren.