

Tropischer Genuss: Mango-Tiramisu für traumhafte Desserts!

Entdecken Sie ein erfrischendes Rezept für Mango-Tiramisu: eine köstliche Variante des klassischen Desserts, perfekt für jeden Anlass.

VOL.AT, Österreich - Ein fruchtiges Dessert erobert die Herzen der Feinschmecker: Das Mango Tiramisu. Laut **VOL.AT** bietet dieses Rezept eine erfrischende Abwandlung des klassischen italienischen Geschmacks. Mit 240 g Mangopüree, 250 g Mascarpone und 240 g Doppelrahm ist das Mango Tiramisu nicht nur ein Hochgenuss, sondern auch eine ideale Wahl für jede Gelegenheit. Die Zubereitung ist einfach und schnell: Die Löffelbiskuits werden in einer Mischung aus Kondensmilch und Milch getränkt und dann mit einer luftigen Mascarpone-Creme geschichtet, die mit frischer Mango verfeinert wird.

Ein Hauch von Tropen

Dieses Mango Tiramisu begeistert nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seine Vielseitigkeit. Wie **Cafe Deluxe** berichtet, lässt sich das Rezept leicht abwandeln. Statt Löffelbiskuits können auch Oreos verwendet werden, und die Kombination von Mango mit Passionsfrucht bringt eine fruchtige Frische, die das Dessert zu einem echten Hingucker macht. Zudem kann das Rezept ganz ohne rohe Eier auskommen, was es besonders für sichere Küchenexperimente prädestiniert.

Die Verwendung von getrockneten Früchten oder verschiedenen Soßen eröffnet unzählige kreative Möglichkeiten. Um das Mango Tiramisu perfekt zu machen, sollte es mindestens vier Stunden

im Kühlschrank ruhen, um die Aromen richtig entfalten zu können. Vor dem Servieren kann das Dessert mit frischen Mangostücken und weiteren dekorativen Elementen wie Blaubeeren oder Zitronenscheiben verziert werden, was den tropischen Charme noch verstärkt.

Details	
Ort	VOL.AT, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.vol.at• www.cafedeluxe.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at