

Limettentöpfchen mit Mango (4 Pers.)

	4 Dessertgläser
180 g Vanillejoghurt 150 g Rahmquark 75 g Puderzucker 1 Limette, heiss ab gespült Schale abgerieben Saft beiseite stellen	Joghurt, Quark, Zucker und Limetten- Schale verrühren.
1 Päckli Instant Gelatine (Coop ca. 10 g) 1/2 dl lauwarmes Wasser	Gelatine mit dem Wasser gut verrühren, mit dem Schwingbesen des Handmixers unter die Joghurt- masse rühren.
1 dl Rahm, steif geschlagen	Den Schlagrahm darunter ziehen, ca. 10 Min. stehen lassen. Eine Cakeform mit Reis füllen, so dass der Boden damit bedeckt ist. Gläser schräg in die Form stellen, Masse einfüllen, zudecken, ca. 2 Std. kühl stellen.
2 EL Puderzucker Limettensaft 1 Mango, in Würfel oder andere Früchte	Puderzucker und Limettensaft verrühren, Mango daruntermischen, zugedeckt 10 Min. ziehen lassen, in die Gläser füllen.
1/2 Beutel dunkle Schoggi Glasur Zitronenmelisse	Glasur schmelzen, auf ein Backpapier giessen, mit einem Spachtel ca. 3 mm dick ausstreichen, Zitronenmelissenstreifen darauf verteilen, mit einem zweiten Backpapier decken aufrollen und kühl stellen.