

# Rezept des Monats

## Februar

### Schoko-Kokos-Quark mit Mangos

- 50 g Kokosraspel
- 100 ml Sahne
- 100 g weiße Schokolade



- 250 g Quark
- 2 cl Rum
- 1 EL gehackte Pistazien



- 1 reife Mango oder getrocknete Mangostreifen (über Nacht in Wasser einweichen)

Kokosraspel und Sahne in einem kleinen Topf langsam aufkochen und etwa 1 Minute unter Rühren köcheln lassen.

Topf von der Herdplatte nehmen und ganz auskühlen lassen (dauert etwa 30 Min.).

Schokolade fein raspeln und mit dem Quark in einer Schüssel verrühren. Gequollene Kokosraspel und den Rum unter den Schokoladenquark rühren und zugedeckt mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Danach mit einem eiskalten Löffel aus der kalten Masse Nocken abstechen und mit den Mangos, die man nach Belieben in Streifen schneiden kann, verzieren.

Nun noch alles mit den Pistazien verzieren.

Gutes Gelingen!