

# Kokos-Quarkkuchen mit Johannisbeeren und Mango



Zutaten für eine Springform ( Ø 20 - 22 cm)

## Für den Boden:

- 200 g Kokoszwieback oder Butterkekse
- 120 g Butter (geschmolzen)

## Für die Füllung:

- 400 g Magerquark
- 200 g Kokoscreme (als Aufstrich)
- 7 Blatt Gelatine
- 100 ml Batida de Coco
- 300 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- evtl. etwas Zucker
- ca. 180 g Johannisbeeren (geputzt)

## Für die Mangoschicht

- 1 reife Mango
- 150 - 250 ml Mango- oder Maracujasaft
- 6 Blatt Gelatine

## Zubereitung:

1. Kokoszwieback oder Butterkekse fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter verrühren. Eine Springform fetten oder unten mit Backpapier auskleiden und die Brösel darin als Boden in die Form drücken. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Creme Quark mit Kokoscreme verrühren. Gelatineblätter im kalten Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Batida de Coco in einem kleinen Topf etwas erwärmen, aber nicht zum kochen bringen. Gelatine gut ausdrücken und in Batida de Coco auflösen, dabei umrühren. Etwas von der Quarkcreme unter die Gelatine rühren, dann alles unter die Creme rühren. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme unterheben. Falls euch die Creme nicht süß genug sein sollte, könnt ihr noch 1 - 2 EL Zucker unter die Creme rühren. Zum Schluss noch die Johannisbeeren vorsichtig unterheben.
3. Creme auf den Keksboden verteilen und glatt streichen. In den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit die Mango schälen und vom Kern befreien und danach pürieren. Mangopüree (bei mir waren es ca. 300 ml) in einem Messbecher füllen und auf 450 ml mit Mango- oder Maracujasaft auffüllen. Gelatineblätter im kalten Wasser ca. 5 Minuten einweichen. In einem kleinen Topf erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Von Mangopüree ca. 2 EL mit der Gelatine verrühren, dann den Rest damit verrühren. Püree auf die Quarkschicht gießen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen (oder über Nacht).

*Die Kuechenzuckerschecke*

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

[www.kuechenzuckerschecke.de](http://www.kuechenzuckerschecke.de)