

# Mango-Törtchen mit Milch-Schnitte® (4 Stück)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

8 Stück Milch-Schnitte®  
60 g Butterkekse  
3 EL Nuss-Nougat-Creme  
1 reife Mango  
150 g Quark  
150 ml Buttermilch  
3 Päckchen Vanillezucker  
3 Blatt weiße Gelatine  
Außerdem:  
4 Dessertringe (Ø 8 cm)



## Zubereitungszeit:

ca. 35 Minuten  
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



## Zubereitung:

1. Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz sehr fein zerbröseln. Nuss-Nougat-Creme erwärmen, mit den Keksbröseln vermischen, in 4 auf Backpapier gestellte Dessertringe füllen und gut andrücken. Mango schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden. 2/3 der Mango pürieren und die restlichen Spalten beiseite stellen.
2. Quark mit Buttermilch, Vanillezucker und Mangopüree verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Quarkcreme heben. Je 2 TL Quark-Creme auf die Keks-Böden geben. 8 Stück Milch-Schnitte® zu Kreisen ausschneiden und die Dessertringe damit auslegen. Restliche Quark-Creme in den Dessertringen verteilen und Törtchen ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Restliche Stücke Milch-Schnitte® in kleine Würfel schneiden. Törtchen aus den Ringen lösen und mit Würfeln der Milch-Schnitte®, Mangospalten und nach Wunsch mit Zitronenmelisse garniert servieren.