

## Mango-Shrikand

**Tanja Funk, Turgi:** «Das Geheimnis dieser köstlichen indischen Mangocreme: Das Püree der Alphonso-Mango, einer speziellen Sorte, gibt ihr den unverwechselbaren Geschmack.»

Zutaten	Zubereitung
180 g griechisches Joghurt 180 g Mascarpone 250 g Magerquark 150 g Mango-Püree aus der Büchse (Alphonso-Pulpe gibt's beim Inder oder im Globus) 1–2 Beutelchen Safranpulver 6 Kapseln Kardamom, frisch gemörsert 1 reife Mango, in kleine Würfelchen geschnitten. (Frische Alphonso gibt's leider nur von Mitte April bis Ende Juni) ½ Zitrone, Saft Ev. etwas Zucker Optional: 1– 1,5 dl Schlagrahm, steif geschlagen 2–3 EL grüne Pistazien, gehackt	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Joghurt, Mascarpone und Quark gut verrühren</li><li>2. Ein grosses Sieb mit einem Musseline-Tuch (Windel) auslegen und die Masse 3 Stunden oder über Nacht abseihen. Die Masse soll recht fest werden</li><li>3. Das Mango-Püree unterziehen</li><li>4. Safranpulver und Kardamom dazugeben</li><li>5. Die frische Mango unterheben</li><li>6. Zitrone dazugeben</li><li>7. Zucker nach Belieben</li><li>8. Ev. Schlagrahm unterziehen</li><li>9. 2–3 Std. in den Kühlschrank stellen</li><li>10. In Schälchen anrichten. Pistazien darüberstreuen</li></ol>

