

Mango kwark toetje

Wat heb je nodig

1 mango (rijp)
250 gram Franse kwark
1 theelepel honing



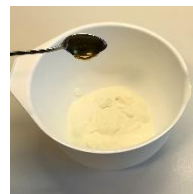
Schil de mango met een mesje of dunschiller.
Snijd plakken van de mango, tot de pit.
Snijd de restjes rondom de pit eraf met een klein mesje.



Snijd de plakken in repen.
Snijd de repen in kleine stukjes.
Leg 4 stukjes mango op een schoteltje.
Dat is voor de garnering.



Doe de rest van de mango in een mengbeker.
Zet de staafmixer in de mengbeker.
Pureer de mango tot een gladde puree.



Doe de kwark in een beslagkom.
Doe de honing erbij.
Klop het goed door elkaar met een garde.



Zet 2 glazen op het werkblad.
Schep 2 eetlepels kwark in een glas.
Doe dat ook bij het andere glas.



Schep 2 eetlepels puree op de kwark.
Schep hier weer 2 eetlepels kwark op.
Doe dit bij beide glazen.



Ga zo door tot de glazen gevuld zijn.
Sluit af met een laagje kwark.
Leg de stukjes mango bovenop.
Tot gebruik in de koelkast bewaren.