

Mango-Tango



Du brauchst:

1 relativ reife Mango

1 Maracuja

Mark einer Vanilleschote

500 g Naturjoghurt

500 g Mascarpone

80 g Puderzucker

So machst du´s richtig:

- 1.) Schäle die Schale der Mango ab.
- 2.) Schneide längs und quer mit dem Messer Gitter in die Mango (so löst sie sich leicht vom Kern)
- 3.) Löse nun mit einem Löffel das Fruchtmarm vom Kern.
- 4.) Püriere mit einem Pürierstab die Mango zu einem Fruchtragout.
- 5.) Gib in eine andere Schüssel den Mascarpone, den Joghurt und den Puderzucker und rühre das Ganze mit einem Handmixer.
- 6.) Schneide eine Vanilleschote in der Mitte ein und löse mit dem Stiel eines Kaffeelöffels das Mark der Vanille heraus. Gib es in den Mascarpone und rühre nochmals.
- 7.) Fülle das Ganze nach Belieben in Gläser (du kannst auch mit der Mango und dem Mascarpone mehrere Schichten in ein Glas machen.
- 8.) Am Ende gib das Fruchtragout auf das Dessert.
- 9.) Zum Schluss musst du die Maracuja in der Mitte durchschneiden und die Kerne auf das Dessert geben. Fertig!