

Mango-Sahne-Dessert



Menge	Zutat	Zubereitung
1	Mango	schälen, Fruchtfleisch klein schneiden einige schöne kleine Würfel beiseite stellen, Rest pürieren.
250 g 50 g etwas 4 Blatt	Joghurt Zucker Zitrone Gelatine	mit und (Saft) verrühren. in kaltem Wasser einweichen (10 Min), ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Etwas von der Joghurtmasse zur Gelatine geben, dann die Mischung in die restliche Creme rühren. (Temperatenausgleich)
200 ml	Sahne	steif schlagen und unter die Creme ziehen. Das Mango Püree unter die Creme heben. Die Creme in Dessertgläser füllen, mit Mangowürfeln und Sahne verzieren.