

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Mango-Joghurtcreme

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 250 ml Cremefine, 2 P. Sahnesteif, 2 TL Puderzucker, 1 reife Mango,
- 2 Becher Mango-Joghurt (à 250 g von Lidl), etwas Limettensaft,
- Zitronenmelisse & Schokoblätter zum Garnieren

Zubereitung:

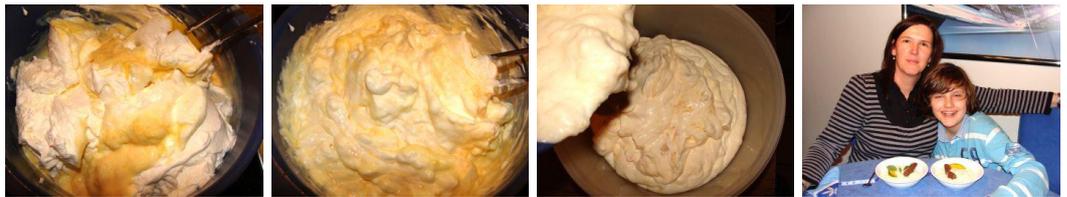
1. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen. Mango schälen, entkernen u. klein würfeln.



2. Joghurt in eine Schüssel geben, Mangowürfel unterheben u. einige Spritzer Limettensaft zugeben. Die steif geschlagene Cremefine unterrühren, in eine Dose füllen u. über Nacht kalt stellen.



3. Creme in Dessertschalen geben. Mit Zitronenmelisse u. Schokoblättern (evtl. noch Mangoscheiben) garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Super leckerer fruchtiger Geschmack!

