

MANGO COCOS CREME

2 reife Mangos (oder 350 g Mango-Püree aus dem Glas)

250 g Speisequark

250 g Mascarpone

150 g GEPA Kokosmilch*

125 g Sahne

Mark von 1 Vanilleschote (oder 2 P Vanillezucker)

2-3 TL GEPA Vollrohrzucker*

Reife Mangos schälen, in Stücke schneiden und sorgfältig mit dem Stabmixer pürieren. Dann Speisequark, Mascarpone und Kokosmilch mit dem ausgekratzten Vanillemark und der gewünschten Menge an Vollrohrzucker verrühren. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Vier Dessertgläser schichtweise mit Mango-Püree und Kokoscreme füllen. Nach Belieben mit frischen Früchten wie zum Beispiel Maracuja oder ein paar Kokosraspeln garnieren. Bis zum Servieren kühlstellen.

1. Alle mit * gekennzeichneten Zutaten aus Fairem Handel der GEPA können Sie direkt online bestellen.
2. **Zubereitungszeit: 20 Min, Kühlzeit: 1-2 Stunden**

* Diese Produkte können Sie in unserem Weltladen kaufen