

ZUTATEN

BODEN:

150g Salzbretzel
20g Zucker
80g Butter

CREME:

300g Frischkäse
250ml Sahne/Cremefin zum Schlagen
50g Zucker
1 Vanilleschote

FRUCHTSCHICHT:

1 reife Mango
250ml Maracuja Direktsaft
1 Zitrone
1Pkg Tortenguss (ca.12g)

EXOTISCHES MANGO-MARACUJA DESSERT

1. Für den Boden die Salzbretzel in einen Gefrierbeutel geben, die Luft heraus drücken und den Beutel gut verschließen. Nun mit z.B. einem Nudelholz oder der Unterseite eines stabilen Glases die Bretzel klein drücken. Bretzelkrümel zusammen mit Zucker und weicher Butter in einer Schüssel vermengen und auf 4 Gläser aufteilen

2. Für die Creme die Sahne bzw. Cremefin zum Schlagen zusammen mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote steif aufschlagen und zum Frischkäse in eine Schüssel geben. Vorsichtig vermengen und auf die Bretzelschichten in den Gläsern geben. Für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen

3. Fleisch der Mango in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Tortenguss-Pulver, dem Maracujasaft und dem Saft der Zitrone in einem Topf erhitzen. Wichtig: Nicht kochen! Die Fruchtmasse auf die kalte Creme in den einzelnen Gläsern gießen und für weitere 30 Minuten bzw. bis zum Servieren kühlen

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 1 STUNDE 10 MINUTEN



NOTIZEN