

Mango-Buttermilch-Dessert

Zutaten für 6 Gläser

Boden:

1. Pck. Amarettini soft

Fruchtfüllung:

1 kl. Mango
2 EL Maracujasaft
1 Pck. Vanillezucker
12 frische Himbeeren

Sahnefüllung:

320 g **Weihenstephan Schlagrahm**
50 g Puderzucker
100 g Weihenstephan Buttermilch

1 frische Maracuja

Zubereitung

12 Amarettini grob in Stücke hacken und auf die 6 Gläser als Boden verteilen.

Die Mango schälen, vom Kern befreien und die Hälfte der Mango in kleine gleichmäßige Stücke schneiden. Die restliche Mango mit dem Maracujasaft und dem Vanillezucker pürieren. Dann die gewürfelten Mangostücke untermischen. Die Füllung auf die Gläser verteilen.

Danach jeweils 2 Himbeeren auf die Fruchtfüllung legen.

Den Schlagrahm aufschlagen. Den Puderzucker mit der Buttermilch verrühren und den Schlagrahm nach und nach unterheben. Die Sahnefüllung ebenfalls in die Gläser verteilen.

Die Maracuja halbieren und mit einem kleinen Löffel einige Fruchtkerne und etwas Fruchtfleisch über die Sahne geben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Niveau: einfach