



Weihenstephan

Mango-Buttermilch-Dessert

Zutaten

Für 6 Gläser

Boden:

1 P. Amarettini soft

Fruchtfüllung:

1 kleine reife Mango

2 EL Maracujasaft

1 P. Vanillezucker

12 frische Himbeeren

Sahnefüllung:

320 g Weihenstephan Schlagsahne

50 g Puderzucker

100 g 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 unter- mischen. Die Füllung auf die Gläser verteilen.
- Danach jeweils 2 Himbeeren auf die Fruchtfüllung legen.
- Die Schlagsahne aufschlagen. Den Puderzucker mit der Buttermilch verrühren und die Sahne nach und nach unterheben. Die Sahnefüllung ebenfalls auf die Gläser verteilen.
- Die Maracuja halbieren und mit einem kleinen Löffel einige Fruchtkerne und etwas Fruchtfleisch über die Sahne geben.

Zeitaufwand

- Zubereitungszeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 20 Minuten