

Mango Joghurt Milchshake

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für einen großen oder zwei kleine Shakes

Niveau: einfach

Zutaten

1 Mango

200 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art

100 ml Weihenstephan Frische Milch (1,5 % oder 3,5 %)

100 g Weihenstephan Schlagsahne

Für die Dekoration: etwas Zucker, essbare Blüten und Minze

Zubereitung

Die Mango schälen und in Stücke schneiden.

In einem Mixer die Mangostücke mit dem Rahmjoghurt und der Milch cremig pürieren.

Die Sahne steif schlagen und auf dem Mango-Joghurt-Milchshake anrichten.

Mit essbaren Blüten und Minze dekorieren.

Wer mag, kann die Glasränder vor dem Befüllen mit Zucker dekorieren. Dafür die Gläser kopfüber einen Zentimeter tief in Wasser tauchen und anschließend kurz in eine kleine Schüssel mit Zucker stellen. Der Zucker bleibt dann am Glasrand haften.