



Mangomousse

Dauer: 15 Minuten | Für 12 Personen



Zutaten

2 grosse & reife Mangos
3 Limetten, Saft
3 EL Puderzucker
200 g griechisches Joghurt
2 dl Vollrahm (Sahne)
12 Himbeeren
40 g Pistazien, gehackt

Zubereitung

1. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Zusammen mit dem Limettensaft und dem Puderzucker in einem hohen Gefäss pürieren.
2. Rahm steif schlagen und zusammen mit dem Joghurt unter die Mangomasse heben.
3. Die Crème in Gläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.