

# 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.