

Mango - Mascarpone - Creme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Dosen Mango(spalten) je 255 g Abtropfgewicht, 500 gr Mascarpone, 100 ml Milch, 2 Esslöffel Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, nach Belieben Orangenlikör.

Die Zubereitung:

Mango(spalten) würfeln.

Die Hälfte der Mangowürfel mit Mascarpone, Milch, Zucker und Vanillezucker pürieren.

Die andere Hälfte der Mangowürfel unter die Creme rühren.

Creme in eine Schüssel geben, abdecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren eventuell mit Minzblättchen dekorieren und dem Orangenlikör beträufeln (ca. 4 Esslöffel).