

Sommerliche Mango-Joghurt-Creme



Fruchtiges Mango-Püree wird abwechselnd mit Joghurt in einem Glas geschichtet. Mit nur wenigen Zutaten macht sich dieses Rezept perfekt für die nächste Party oder als schneller Snack im Sommer.

Zutaten für ca. 6 Portionen

600 g	Naturjoghurt (Alternativ: griechischer Sahnejoghurt)
5 EL	Zucker (Zuckeralternative: Agavendicksaft)
600 g	frische, reife Mangos
3 EL	Zitronen- oder Limettensaft
Minze	

Zubereitung:

- 1.** Joghurt mit Zucker verrühren, beiseitestellen und 6 Gläser bereitstellen.
- 2.** Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. 400 g Mango mit 3 TL Zitronensaft pürieren. Restliche 200 g Mangowürfel zur Seite stellen.
- 3.** Abwechselnd Mangopüree und Joghurt in die Gläser schichten. Mit Mangopüree anfangen und mit Joghurt abschließen. Restliche Mangowürfel auf die Creme setzen. Ggf. mit Minze dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.