

Mascarpone-Mango-Creme

Für zwei Personen

1 Mango	1 Zitrone	75 g Sahnejogurt
125 g Mascarpone	1 Vanilleschote	20 g Zucker
10 g Rohrzucker	1 cl Orangenlikör	Minze

Den Jogurt, die Mascarpone, den Zucker und den Orangenlikör vermengen. Die Vanilleschote halbieren und aus einer Hälfte das Mark kratzen. Das Vanillemark ebenfalls zu der Mascarpone geben. Die Mango schälen und eine Hälfte pürieren. Die andere Hälfte in Würfel schneiden und mit dem Rohrzucker und Zitronensaft marinieren. Mangopüree in ein Glas füllen, darauf die Mascarponemasse geben und anschließend Mangowürfel darauf geben. In der Reihenfolge schichten. Die Mascarpone-Mango-Crème mit der Minze garnieren und servieren.

Sandra Karch am 14. März 2012