

Papaya-Mango-Creme

Für zwei Personen

1 reife Papaya 2 reife Thai-Mango 1 Limette
250 g Crème double 1 EL Vanillezucker 2 EL Kokosflocken

Die Papaya schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen. Eine Fruchthälfte in kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte vierteln. Die Mango mit einem Sparschäler schälen. Die Limette auspressen. Das Fruchtfleisch rund um den Kern herum abschneiden. Die Papayaviertel und die Mangostücke mit dem Limettensaft pürieren. Die Crème double mit dem Vanillezucker aufschlagen. Die Kokosflocken unter das Fruchtpüree heben und kalt stellen. Die Crème double mit der Papaya-Mango-Crème in Dessertgläser schichten und als Abschluss die Papayawürfel darüber geben.

Svenja Beneke am 08. November 2012