

Mango-Trifle

Für zwei Personen

1 reife Mango	100 g Vollkornkekse	1 Zitrone
1 Feige	100 g Butter	200 g Frischkäse
2 Zweige Minze	100 g Puderzucker	

Die Kekse im Mörser zerstampfen und mit etwas Butter vermengen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Diesen Keksteig als unterste Schicht in ein Dessertglas geben. Die Zitrone halbieren und etwas Schale abreiben. Diese mit dem Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken und auch ins Glas geben. Anschließend die Mango pürieren und als oberste Schicht ins Glas geben. Zuletzt ein Minzblatt abzupfen, die Feige dekorativ aufschneiden und beides als Garnitur auf das Dessert geben.

Friederike Hahn am 15. Januar 2015