

# Mango-Baiser-Dessert

## Für 4 Personen

1 reife Mango                      250 g Sahne    1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Baisers (Meringen)

Die Mango mit einem kleinen Messer oder einem Sparschäler schälen, das Fruchtfleisch vom Stein und dann in feine Würfel schneiden.

Die Sahne steif schlagen, dabei langsam den Vanillezucker unterrühren.

Auf die Tellermitte jeweils einen Anrichtering von ca. 8 cm Durchmesser platzieren, die gewürfelte Mango darin halbhoch verteilen und glattstreichen.

Die Baisers klein zerbrechen, mit der Sahne vermengen und in die Ringe füllen. Oben glattstreichen, dann die Ringe abziehen und einige Mangowürfel darüber streuen.

Sören Anders am 29. Januar 2024