

ARBEITSZEIT: 30 MIN | MENGE: 4 PORTIONEN



## ZUTATEN

### Für die Mango Soße:

1 reife Mango (geschält ca. 200–250 g)  
50 g Mango-Maracuja Nektar oder Orangensaft  
1 Spritzer Limettensaft  
1 Pck. Vanillesoßenpulver ohne Kochen

### Für die Joghurt-Creme:

50 g Crème fraîche  
250 g Joghurt (3,5% Fett)  
3 EL Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
etwas geriebene Limettenschale  
200 g Schlagsahne  
2 TL Sahnesteif  
1 EL Puderzucker

### Sonsitges:

8 Zitronenkekse oder Butterkekse  
2 Limetten-Scheiben halbiert  
frische Minzblättchen oder Physalis (optional)  
4 Dessert-Gläser (je 250 ml)

## ZUBEREITUNG

Mische die Crème fraîche, den Joghurt, Puderzucker, Vanilleextrakt und die Limettenschale zu einer glatten Masse. Kühle die Mischung im Kühlschrank, bis sie verwendet wird.

Mische die Mango mit Mango-Maracuja-Nektar, Limettensaft und Vanillesoßenpulver. Püriere die Mischung fein mit einem Pürierstab oder Mixer auf hoher Stufe. Anschließend beiseite stellen.

Schlage die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif und hebe anschließend etwa 2/3 der geschlagenen Sahne unter die Joghurt-Creme. Bewahre den Rest für die Dekoration auf. Die Zitronenkekse zerkrümeln und gleichmäßig auf vier Dessertgläser verteilen.

Fülle abwechselnd die Joghurt-Creme und Mango-Soße in die vier Dessert-Gläser. Beende die Schichtung mit der Mango-Soße als letzter Schicht und verziere es mit der übrigen Sahne, Limettenscheiben, Minzblättchen und optionalen Physalis.