



Mango-Himbeer-Dessert

Zutaten

- 400 g Himbeeren, tiefgefroren
- 60 g Puderzucker
- 700 g Mangos
- 5 Blätter Gelatine
- 150 ml Schlagsahne
- 250 g Joghurt
- 70 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen. Mit Puderzucker mit einem Mixstab pürieren.
2. Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom harten Kern lösen und separat mit dem Mixstab pürieren.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem kleinen Topf mit 3 EL Himbeerpüree erwärmen und auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter das restliche Himbeermark rühren.
4. Sahne steif schlagen und zusammen mit Joghurt unter die Himbeermasse heben.
5. NESTLÉ Die Weisse Schokolade fein raspeln. Himbeermousse auf 8 Gläser verteilen, mit Schokoladenraspeln bestreuen und mit dem Mangopüree bedecken. Im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	230 kcal
Fett	10 g
Protein	4 g

🕒 36 Minuten

⊕ 8 Portionen