

Mango-Mascarpone-Creme (5 Personen)

Zutaten:

200 g	Natur-Joghurt
300 g	Mascarpone
1-2 Stk.	Vanilleschoten (nur Mark)
50 g	Zucker
2-3 cl	Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
20 g	brauner Rohrzucker
20 ml	Zitronensaft
3 Stk.	reife Mangos
5 Blätter	Pfefferminze (Garnitur)

Zubereitung:

1. Joghurt, Mascarpone, Zucker, Grand Marnier und Vanillemark mischen und glatt rühren
2. Mangos schälen, eine davon pürieren und durch ein Sieb streichen, die beiden anderen Mangos in kleine Würfel schneiden und mit Rohrzucker und Zitronensaft marinieren
3. Alle Zutaten schichtweise in Gläser abfüllen (1. Mangopüree, 2. Mascarpone, 3. Mangowürfel, 4. Mascarpone), anschliessend kalt stellen
4. Vor Servieren mit Minzeblatt garnieren