



## Zutaten für 5 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

2 Stk. Mangos, reif 10 Stk. Butterkekse 250 g Mascarpone 150 g Topfen Zucker 50 g 150 g Naturjoghurt 200 g Schlagobers 2 EL ♦ Vanillezucker Bourbon 1 Prise ♦ Chai Moment Grand Marnier 4 EL

Kokoschips

Sahnesteif



**可** 30-45 Min **宁** 宁 宁





## Zubereitung

- Im ersten Schritt die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Dreiviertel der Mangos mit 2 EL Vanillezucker und dem Grand Marnier fein pürieren. Die restliche Mango in Würfelchen schneiden.
- Nun die Mascarpone, Joghurt und Topfen mit dem Zucker gut verrühren bis eine cremige Masse entsteht.
- Das Schlagobers mit dem Sahnesteif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponemasse heben. Die Kekse mit den Händen fein zerbröseln.
- Nun den Boden der Gläschen mit den Keksbröseln ausstreuen. Dann die Mascarponecreme darauf schichten, anschließend eine Schicht Mangopüree.
- Jetzt für 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Vor dem Servieren noch mit Kokosraspeln und der Chai Moment Mühle garnieren.



5 EL

1 Pkg.