

Mangoschichtdessert mit Blaubeeren

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren, frisch	300 g
Mango	2 St.
Quark 20 % Fett i.Tr.	250 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Zucker	
Schlagsahne	200 g
Löffelbiskuits	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Mangos schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In einem hohen Gefäß Fruchtfleisch pürieren. In einer Schüssel Quark, Mangopüree, Vanillinzucker und Zucker verrühren.

2. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle oder einem Topf mit Stiel grob zerbröseln.

3. Die Hälfte der Brösel in 4 Gläser geben, jeweils die Hälfte der Mangocreme und der Blaubeeren darüber verteilen. Vorgang mit Biskuitbröseln und Creme wiederholen. Vor dem Servieren kalt stellen. Übrige Beeren auf die Gläser verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	420 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	12 g