



Mangoschichtdessert mit Blaubeeren



 Zeit gesamt
20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren	500 g
Mango	2 St.
Quark 20 % Fett i.Tr.	250 g
Vanillinzucker	60 g
Zucker	
Schlagsahne	200 g
Löffelbiskuits	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleine Pfanne, 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	606 kcal		
Kohlenhydrate	108 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	15 g	Fette	16 g