



# Mascarpone-Mango-Trifle

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach




## Zutaten

für 4 Portionen

Mango	1 St.
Minze, frisch	20 g
Butterkekse	100 g
Zimt	0.25 TL
Mascarpone	300 g
Joghurt, natur	300 g
Rohrzucker	4 EL
Vanillinzucker	2 TL

## Zubereitung

 Küchenutensilien  
mittlere Schüssel

1. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Butterkekse in einem Gefrierbeutel grob zerbröseln. In einer Schüssel mit Mangowürfeln, Minze und Zimt vermengen.
2. In einer Schüssel Mascarpone mit Joghurt, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren und abschmecken.
3. Mango-Keks-Mischung und Mascarponecreme abwechselnd in Gläser schichten. Mascarpone-Mango-Trifle mit etwas Zimt bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	532 kcal		
Kohlenhydrate	50 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	15 g	Fette	32 g