



Mascarpone-Mangocreme mit Erdbeeren und Schokobiskuit

Zutaten (für vier Portionen)

250 g Schokobiskuitwürfel
360 g Mascarpone (28% Fett i.Tr.)
1 Mango, püriert
1 TL Honig
1 EL Vanillezucker
150 ml Mango- oder Orangensaft zum Tränken
250 g Erdbeeren

Garnitur:

4 Erdbeeren, in Fächer geschnitten
4 Minzekrönchen

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen und vierteln. Schokobiskuitwürfel in aufgeschäumter Butter anrösten (am besten am Tag vorher), abtrocknen lassen. Mascarpone glattrühren, Püree einer halben Mango, Honig und Vanillezucker hinzugeben und gut verrühren. Vorbereitete Erdbeeren unterheben. Biskuitwürfel in Gläser verteilen, mit Mango- oder Orangensaft tränken, Erdbeeren daraufgeben, etwas stauchen, Biskuitwürfel daraufgeben, erneut stauchen. Mangospiegel vom restlichen Püree daraufgießen, Erdbeerfächer daraufsetzen, mit Minzekrönchen garnieren.

Nährwerte pro Portion

639 kcal – 46 g Fett – 10 g Eiweiß – 9 g Kohlenhydrate – 4 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.