

# Meringue-Mango-Dessert

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl Inhalt

### MANGO-PÜREE

1 Mango, in Würfeln (ergibt ca. 300 g), evtl.  
wenig für die Deko beiseitegestellt  
1 Limette, nur Saft

### HIMBEERSAUCE

200 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut,  
einige für die Garnitur beiseitegestellt  
2 EL Puderzucker

### CRÈME

150 g griechischer Jogurt  
2 dl Vollrahm, steif geschlagen  
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark  
4–6 Meringueschalen, zerbröckelt



© le menu

## Zubereitung

### MANGO-PÜREE

Mango mit Limettensaft fein pürieren.

### HIMBEERSAUCE

Himbeeren mit Puderzucker pürieren, nach Belieben  
durch ein Sieb streichen.

### CRÈME

Jogurt mit Schlagrahm und Vanillemark sorgfältig  
mischen. Crème abwechselungsweise mit den beiden  
Fruchtpürees und Meringue in die Gläser schichten.  
Bis zum Servieren kühl stellen oder sofort servieren.  
Mit Früchten dekorieren.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

