

## Mangomousse mit Granatapfel



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden

FÜR 12 Portionen (12 Gläser à ca. 1 dl)

2 Mangos, je ca. 500 g  
3 Limetten, nur Saft  
3–4 EL Puderzucker  
200 g griechisches Jogurt  
2 dl Vollrahm, steif geschlagen  
1 Granatapfel, Kerne ausgelöst  
50 g ungesalzene Pistazien, geröstet, grob gehackt

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

### ZUBEREITUNG

#### MANGOS

mit Limettensaft und Zucker fein pürieren. Mit Jogurt und Schlagrahm mischen. In Gläser füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Mit Granatapfelkernen und Pistazien anrichten.