

# Mangocreme



## Zutaten

40 g (Puder-)Zucker  
½ Vanilleschote  
250 g Skyr  
125 g Frischkäse natur  
125 g Joghurt  
(griechischer Art)  
4 Löffelbiskuits oder  
Amarettini-Kekse  
200 g Mangopüree  
nach Wunsch Minzblätter

## Zubereitung

Zucker und das Mark aus der Vanilleschote in den Mixtopf geben und 15 Sekunden auf Stufe 10 pulverisieren. Skyr, Frischkäse und Joghurt zugeben und 40 Sekunden auf Stufe 4 cremig rühren. Je 1 Löffelbiskuit in kleine Dessertgläser legen. Jeweils 1 Esslöffel Mangopüree darübergeben und anschließend die Creme auf die Gläser verteilen. Mit restlichem Püree toppen und nach Wunsch mit einem Blatt Minze dekorieren. Für mind. 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.