



## **Mango-Joghurt-Mousse**

### **Zutaten für 6 Portionen**

200 g Joghurt

200 g Sahne

3-5 EL Mango Pulp Alphonse (gibt's beim Inder)

alternativ 1 Mango vom Stein lösen und pürieren

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mischen und in einen Rahmbläser (ISI) füllen. Kräftig schütteln und dann mindestens 6 Stunden kühlen.

Bei Verwendung einer pürierten Mango, das Püree vor dem Einfüllen durch ein feines Sieb streichen.

Das Mousse zum Gebrauch dann auf einen Teller oder Schale sprühen. Paßt wunderbar zu Kuchen, Eis oder auf einen Cocktail.

Sprüht man das Mousse gleichmäßig in eine flache Schale (Tupperform etc.) und friert es dann für ca. 45 Min ein, bekommt man ein wundervoll cremig halbgefrorenes Mousse.



**Geschmack erleben.**