



-  VEGETARISCH
-  PERSONEN
-  MITTEL
-  70 MIN

## Mango-Himbeer-Cheesecake im Glas

### EINKAUFLISTE:

- ½ Pck. Vanille-Puddingpulver
- 250 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 100 g Mascarpone
- ½ Pck. Vanillezucker
- 100 g Vollkornkekse
- 25 g Butter
- ca. 170 g gefrorene Himbeeren
  - ½ Dose Mango
  - ½ Mango für die Deko

### Kategorie: DESSERT

Pudding mit 250 ml Milch und 1 EL Zucker kochen. Abkühlen lassen. Damit sich keine Haut bildet, einfach eine Schicht Frischhaltefolie darüber legen. Mascarpone und Vanillezucker unter den abgekühlten Pudding rühren. Vollkornkekse zerkleinern. Fein oder gröber, wie ihr es am liebsten mögt. Am besten die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz darüber rollen. 25 g Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen. Mango mit der Flüssigkeit pürieren.

So, und jetzt könnt ihr schichten. Mit der Vanille-Mascarponecreme anfangen, dann 3 gefrorene Himbeeren drauflegen. Bei kleinen Gläsern reichen 3 Himbeeren pro Schicht. Danach auf die Himbeeren etwas Mangopüree geben, eine Schicht Kekskrümel und wieder mit der Vanille-Mascarponecreme



angefangen. So lange schichten bis alles verteilt ist. Zum Schluß könnt ihr die Gläschen noch mit frischen Mangoscheiben dekorieren.

 TIPP:

Wer es saurer mag, gibt einfach ein paar Himbeeren mehr dazu.



Rezept von emmaslieblingsstücke für Gerolsteiner.