



Zitronen-Joghurtbecher mit Mango

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Ein toller „karibischer“ Schichtcrème einfach und schnell auf kaltem Wege gemacht.

Zutaten

- 225 g Naturjoghurt
- 125 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Saft und Abrieb von 1 Limette
- Saft von 3 Zitronen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1 große, vollreife Mango
- 160 g geschlagene Sahne
- Etwas Ingwerpulver oder frischen, geriebenen Ingwer
- 1 Prise Salz
- Etwas gehobelte Chilli Schokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Zitronen - und Limettensaft sowie den Abrieb zum Zucker geben

Schritt4

und mit dem Naturjoghurt verrühren, eine Prise Salz nicht vergessen.

Schritt5

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine erhitzen, dazu geben, gut verrühren (Das geht in der Molkewelle ganz gut) .

Schritt6

Alles abkühlen lassen und kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Schritt7

In der Zwischenzeit:

Schritt8

Die Mango schälen, das Fleisch links und rechts vom Kern runter schneiden.Würfeln und mit frisch geriebenen Ingwer oder Ingwerpulver nach eigenem Geschmack und etwas Orangenlikör abschmecken.

Schritt9

Nunmehr die Crème als erste Schicht (Etwas 1/3) in die Kelche geben.Dann folgt ein weiteres Schicht 1/3 Mangokompott und wiederum eine Schicht Crème.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den fertigen Becher mit gehobelter Chilli - Schokolade und einem Melisse Blättchen garniert, servieren.

Schritt12

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** bio, bunt, erfrischend, karibisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-joghurtbecher-mit-mango/>