

Sonne to go! Schneller Mango-Cheesecake im Glas

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Für die Füllung Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterrühren.

- 3 -

Kekskrümel und gehobelte Mandeln auf die Gläser verteilen, Creme daraufstreichen und Mangopüree darübergeben, mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Zutaten für 6 Gläser

12 Kekse
40 g gehobelte Mandeln
1 Limette (ausgepresster Saft)
2 Mangos
1 Handvoll Blaubeeren

Für die Füllung

300 g Frischkäse
1 Teelöffel Vanilleextrakt
50 g Zucker
100 g Sahne

Wenn dich die Sonne mal wieder im Stich lässt, dann zaubert dir dieses farbenfrohe Dessert ein Lächeln ins Gesicht. Weil es so schnell zubereitet ist, weil es so schön aussieht und weil es so herrlich nach Sommer schmeckt.

- 1 -

Kekse zerkrümeln. Mangos schälen, entkernen, würfeln und in einen Food Processor geben. Mit Limettensaft zu einem Püree mixen.

- 2 -