

Mango-Käsekuchen im Glas mit Maracuja-Topping

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

1 Mango
2 Maracuja
150 g Schoko-Vollkorn-Kekse
2 Esslöffel Butter (geschmolzen)
2 Esslöffel Rohrzucker
200 g Frischkäse
2 Esslöffel Griechischer Joghurt
1 Esslöffel Honig

Zubehör

Mixer oder Pürierstab

Süßer Keksboden, lockerleichte Creme und das exotische Früchteduo ergeben ein Sommer-Dessert, das auch auf Balkonien für pure Urlaubsstimmung sorgt. Gleich ausprobieren!

- 1 -

Kekse in einer Schüssel zerkrümeln. Butter und Zucker dazugeben und gut vermischen. Die Masse auf 2 Dessertgläser oder -schalen verteilen und zu einem Keksboden festdrücken. Das geht am einfachsten mit den Fingern.

- 2 -

Mango schälen. Fruchtfleisch vom Kern schneiden und grob zerkleinern. Mit Frischkäse, Joghurt und Honig in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten.

- 3 -

Mango-Frischkäse-Creme auf Keksböden verteilen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

- 4 -

Vor dem Servieren Passionsfrucht halbieren. Fruchtfleisch mit Kernen herauslöffeln und als Topping auf der Creme verteilen.