

Mangotörtchen

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 60 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.90

Nährwert pro Rezept

849 Kcal, 71 g Fett, 39 g KH

Zutaten

40 g Mango, Fruchtfleisch auslösen und pürieren

40 g Rahmquark

20 g Naturejoghurt

1/4 Zitrone, Abrieb und Saft

12 g Feuriges Süß (RL Gewürze)

1 zusammen vermischen

1 Blatt Gelatine

2 im kalten Wasser auflösen
erwärmen und mit der Masse verrühren

1.5 dl Vollrahm

2 steif schlagen und unter die Masse heben

50 g Biskuitböden, fertig gebacken

2 die Masse auf dem Biskuit verteilen und
1 h kalt stellen

Tipp

Die Biskuits können mit verschiedenen Likören parfümiert werden.