

Arabisches Mangodessert

Arabisches Mangodessert

Zutaten für ca 12 Portionen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: [21.10.2020](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Thema: Arabisch

Zutaten für ca. 12 Portionen:

2 ½ Dose/n

1.500 g

5 EL

2 ½ EL

2 ½

5 Msp.

2 ½

50 g

Mango(s), in Spalten (425 g EW) oder Fruchtfleisch von 2 reifen

Mangos

Joghurt (Vollmilch-)

Zitronensaft

Honig, flüssiger

Vanilleschote(n) (Mark) oder Vanille-Essenz

Safranfäden

Mango(s), reif

Pistazien

Zubereitung Füllung:

Mangospalten abtropfen lassen (oder die ebenfalls frischen Mangos schälen und vom Stein schneiden). Mit Joghurt, Zitronensaft, Honig, Vanillemark und der Hälfte der Safranfäden pürieren.

Kalt stellen.

Reife Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein würfeln und unter den Joghurt heben.

Pistazien hacken und mit den restlichen Safranfäden über den Joghurt streuen. Eiskalt servieren.