Rezept

Schnelle Kokos-Mango-Creme

Ein Rezept von Schnelle Kokos-Mango-Creme, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** reife Mangos
- **200 ml** Kokosmilch (aus der Dose)
- **3 EL** Rohrohrzucker
- ½ Limette
- **50 g** Schmant

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Mangos schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und grob würfeln. Die Limettenhälfte auspressen.

2. Die Fruchtstücke mit der Kokosmilch, dem Schmant, dem Limettensaft und dem Zucker im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab pürieren.

3. Die Creme in Dessertschälchen füllen und vor dem Verzehr mindestens 15 Minuten kühlen.