

Rezept

# Wolke Süß - Mango-Sahne Dessert

Ein Rezept von Wolke Süß - Mango-Sahne Dessert, am 19.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>400 g</b> Sahne (sehr gut gekühlt!)   | <b>400 g</b> Mango-Dessertsauce (aus der Flasche) |
| <b>2 Handvoll</b> Baiserküsschen (gibt es im Keksregal, noch besser ist ein frischer Baiser vom Konditor, zur Not gehen auch Baiser-Desserttörtchen aus der Backabteilung) | <b>200 g</b> Himbeeren                            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Die Sahne in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dessertsauce dazugeben, von Hand mit einem Schneebesen unterziehen.

---

2. Baiserküsschen in einen Gefrierbeutel geben und darin mit der Hand grob zerkleinern, dann in einem Sieb den feinen Zucker aussieben. Himbeeren verlesen und nur falls nötig abbrausen. Den Baiser und die Himbeeren unter die Fruchtsahne ziehen. In vier Gläser füllen und gleich servieren – sonst weicht der Baiser auf.