

Passionsfrucht Mango Joghurt

Exotisch, knackiges Dessert mit Hinguckereffekt

Dieses Dessert müsst Ihr einfach in einem Glas anrichten, denn dann wirken die unterschiedlichen Schichten besonders schön. Griechischer Naturjogurt in Kombination mit exotischer Mango und Passionsfrucht, kombiniert mit knackigen Nuss Crunchy´s. Dieses schnelle Dessert ist der perfekte Nachtisch und gelungene Abschluss eines Dinners. Natürlich kann man das Ganze auch zwischendurch oder zum Kaffee servieren.

Zutaten

- 500 g Griechischer Joghurt
- 1 Mango
- 2 Passionsfrüchte
- 1 Packung Nuss Crunchy

Zubereitung

- Zunächst die Mango entkernen, schälen und das Fruchtfleisch würfeln.
- Die Nuss Crunchy in eine Tüte geben und auf einem Holzbrett mit einem Fleischhammer in kleine Stücke schlagen.
- Nun jeweils eine Lage griechischen Joghurt in ein Glas geben. Ein paar Nuss-Krümel darüber streuen und mit dem Löffel etwas Fruchtfleisch aus der Passionsfrucht und ein paar Mangowürfel darauf geben. Dann wieder griechischer Joghurt und so weiter.
- Das Ganze mit Mangostücken, ein wenig Passionfruchtfleisch und ein wenig Nusskrümmeln toppen und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/passionsfrucht-mango-joghurt/>