



TIPP:
GLUTENFREI
OHNE
MACARON



VEGETARISCH



12 STÜCKE



3 H

MANGO PARFAIT

ZUTATEN

FÜR DIE FÜLLUNG

- **50 g** Mascarpone
- **60 g** Joghurt
- **1 TL** flüssiger Honig
- **50 g** Heidelbeeren
- **30 g** Zucker
- **50 g** Mango
- **Wenig** Zitronensaft
- **2 EL** Cornflakes
- **Beliebig viele** Mangostücke

FÜR DAS TOPPING

- **Beliebig viele** Früchte (z. B. Mango, Apfel, Melone)
- **Nach Belieben** Schokostreusel
- **1** Mochi-Eis (z. B. Mango)
- **1** Macaron (z. B. Mango)
- **Beliebig viel** Schlagsahne

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Mascarpone, Joghurt und Honig mischen. Heidelbeeren, Zucker und Zitronensaft zusammen in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, gelegentlich umrühren und so lange köcheln lassen, bis es die Konsistenz einer Konfitüre hat. Das gleiche mit Mango, Zucker und Zitronensaft machen.

Dann ein Parfaitglas nehmen und folgendermassen schichten: Zuerst Cornflakes, dann Mascarpone-Creme, anschliessend Mangopüree, dann Heidelbeerpüree, danach wieder Cornflakes, anschliessend Mangostücke, darauf erneut Mascarpone-Creme und zum Schluss Mangopüree.

Oben ein Mochi-Eis in die Mitte legen und rechts davon ein Macaron. Hinter das Mochi-Eis beliebige Früchte zum Dekorieren platzieren. Zum Schluss, dort wo Platz ist, Schlagsahne hinzufügen und Schokosplitter darüberstreuen.

