

claro Weltladen (071 845 34 44)  
Hauptstrasse 45  
9400 Rorschach



[www.claro-rorschach.ch](http://www.claro-rorschach.ch)

**Mangocreme**

\*Diese Artikel finden sie in unserem Laden

150g getrocknete Mango \*  
320ml Coco Saphan Kokosmilch \*  
1 Glas Mangoschnitze  
18 Stück Cashewnüsse nature \*

Die getrockneten Mangos in Stücke schneiden, in eine Schüssel legen, mit Wasser bedecken und mindestens 5 Std. einweichen lassen.

In einem Sieb abtropfen lassen. Flüssigkeit zurückbehalten.

Die abgetropften Mangos mit der Kokosmilch pürieren. Abtropfflüssigkeit dazugeben bis die gewünschte Konsistenz der Creme erreicht ist.

Inzwischen die Cashewnüsse in einer Pfanne hellbraun rösten.

Kurz vor dem Servieren die Mangoschnitze aus dem Glas in mundgerechte Stücke schneiden, in Dessertschalen legen und die Mangocreme darüber verteilen.

Mit den gerösteten Cashewnüssen dekorieren.