

claro Weltladen (071 845 34 44)
Mariabergstrasse 8
9400 Rorschach



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.