



## Mango-Joghurt-Creme

Auf den Kopf gestellt:  
Verfeinerter GASTRO Fruchtjoghurt Mango in gestürzter Form auf Apfel-Mango-Coulis.

Rezept-Tipps von GASTRO:  
schnell, raffiniert  
und einfach köstlich.

**Produkte, Infos und Ideen:**  
[www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)



**GASTRO**  
Vielfalt aus  
Milch

# Mango-Joghurt-Creme

## Zubereitung

1. Gelatine einweichen, ausdrücken, im erwärmten Zitronensaft unter Rühren auflösen. Abkühlen lassen und mit dem GASTRO Fruchtojoghurt Mango vermischen.
2. GASTRO Schlagsahne aufschlagen, unter die Joghurtmasse ziehen und in Dessertgläser füllen. Über Nacht kaltstellen.
3. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Vanillemark zugeben und aufkochen. Fruchtwürfel einlegen und sofort in einer Schüssel auf Eis abkühlen.
4. Apfel-Mango-Coulis auf kleine Teller geben, Mango-Joghurt-Creme darauf stürzen und mit Melisse und Vanillestangensstreifen garnieren und servieren.



Ohne **K**ennzeichnungspflicht  
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

## Zutaten

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 2 Zitronen (Saft)
- 750 g GASTRO Fruchtojoghurt Mango
- 250 ml GASTRO Schlagsahne 33 %
- 30 g Zucker
- 0,2 l Apfelsaft
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Apfel geschält und gewürfelt
- 1 Mango, geschält und gewürfelt
- Melisse

### Nährwerte pro Portion (170 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
893	212	4,6 g	10,7 g	23,5 g

# GASTRO