# Mango Mascarpone Dessert



Leckeres Dessert mit frischen Mangos, Mascarpone und Oreo-Keksen

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit:

## Zutaten

- Saft und Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- 250 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse
- 200 g Vanillejoghurt
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Honig
- 1 Packung Oreo-Kekse
- 2 Mangos

## Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale 1/2 Zitrone fein reiben. Den Saft 1/2 Zitrone auspressen.
2. Mascarpone, Joghurt und Frischkäse cremig rühren. Zitronenabrieb und -saft, 1 EL Puderzucker und den Honig zugeben und verrühren. Creme kaltstellen.
3. Oreo Kekse hacken. Zur Seite stellen.
4. Das Fruchtfleisch der einen Mango in Würfel schneiden, das der anderen Mango pürieren. Beides mit etwas Zitronensaft und 1 EL Puderzucker mischen.
5. Sahne steif schlagen.
6. Alle Zutaten in Schichten in Gläser füllen und bis zum Verzehr kalt stellen.