



Pfirsich-Mango-Schichtdessert



Zutaten für 4 Gläser:

1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote
130 g Landliebe Schichtkäse
1 Becher (200 g) Landliebe Naturjoghurt (3,8 % Fett)
1 EL Zucker
12 Löffelbiskuit (à ca. 8 g)
1 Glas (320 g) Landliebe Pfirsich-Kompott
1 Stiel Minze
1 Mango
Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Landliebe Schichtkäse, Landliebe Naturjoghurt, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und einige Spritzer Zitronensaft mit einem Schneebesen glatt rühren.
2. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle grob zerbröseln. Brösel, bis auf einige zum Bestreuen, in 4 Gläser (à ca. 250 ml) verteilen. Hälfte der Käsecreme auf die Brösel geben, darauf vorsichtig Landliebe Pfirsich-Kompott verteilen. Restliche Käsecreme darüber verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.
3. Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Mango halbieren, Fruchtfleisch vom Stein lösen, schälen und in 12 dünne Spalten schneiden. Den Rest anderweitig verwenden. Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Bröseln bestreuen und mit Mangospalten und Minze verzieren..

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 20 Minuten

Fotovermerk: Landliebe by Food & Foto Experts

Liebe ist, wenn es Landliebe ist.