

Mango Trifle mit Joghurt Panna Cotta und Verpoorten-Punsch-Zabaione

Zutaten

100 g Butterkekse
50 g geschmolzene Butter

200 ml Sahne
2 Pkg Vanillezucker
1 Vanilleschote
300 ml Joghurt
3 Blatt Gelatine

2 Mangos
3-4 EL Zucker
100 ml VERPOORTEN Punsch
1 Spritzer Zitronensaft

4 Eigelb
2 EL Zucker
100 ml VERPOORTEN Punsch

ein paar EL geschlagene Sahne
20 g Schokolade

Zubereitung

Die Kekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln oder zerschlagen und dann in einer Schüssel mit der geschmolzenen Butter verrühren. In die Dessertgläser füllen und kühl stellen.

Die Vanilleschote aufschneiden. Zusammen mit der Sahne und dem Vanillezucker aufkochen lassen. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Abkühlen lassen. Dann den Joghurt unterrühren. Die Joghurt-Sahne auf den Butterkekseboden der Dessertgläser gießen. Einige Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Die Mangos schälen, eine halbe Mango für die spätere Dekoration beiseite legen, den Rest würfeln. Mit etwas Wasser, dem Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Den VERPOORTEN Punsch unterrühren. Abkühlen lassen. Das Mangokompott auf die inzwischen fest gewordene Panna Cotta füllen. Vier Eigelb im heißen Wasserbad mit dem Zucker und dem VERPOORTEN Punsch cremig schlagen. Das dauert etwa 8 Minuten. Anschließend im Eiswasserbad kalt rühren (dauert noch einmal genauso lang).

Auf das Mangokompott geben.

Schokolade schmelzen und auf einem Backpapier in beliebiger Form trocknen lassen. Mit einem Melonenausstecher kleine Mangokugeln ausstechen. Desserts mit etwas geschlagener Sahne, der Schokolade und den Mangokugeln dekorieren.



[Link zum Rezept: Mango Trifle mit Joghurt Panna Cotta und Verpoorten-Punsch-Zabaione](#)