

# Blaubeer-Mango-Sommerdessert im Glas mit Eierlikör

## Zutaten

Für 8-10 kleine Gläser:

Boden:

- 50 g Cashew Kerne
- 50 g weiße Mandeln
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Milch
- 2 TL Kakao
- 1 fingerdickes Stück Ingwer
- 1 Prise Salz

Blaubeer-Creme:

- 150 g Joghurt
- 50 g Cashew Kerne
- 50 g Blaubeeren
- 1 EL Agavendicksaft

Verpoorten-Mango-Topping:

- 1 Mango
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 20 g Kokosflocken

## Zubereitung

Für den Boden alle Zutaten einfach in einem Mixer zerkleinern und für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Danach zu kleinen Kugeln formen und unten in ein kleines Glas drücken.

Für die Blaubeer-Creme ebenfalls alle Zutaten zu einer homogenen Masse pürieren und kaltstellen.

Für das Topping die Mango schälen und das Fleisch pürieren. Danach Kokosflocken und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Zum Schluss Creme und Topping im Glas auf dem Boden anrichten. Das Ganze mit einer Blaubeere, Kokosflocken und wenn vorhanden etwas Zitronenmelisse garnieren. Bis zum Servieren am besten kaltstellen.

## Leser-Tipp

Exotisch fruchtiges Verpoorten-Dessert mit einer scharfen Ingwernote. Perfekt als kleiner Nachtisch an einem lauen Sommerabend.



[Link zum Rezept: Blaubeer-Mango-Sommerdessert im Glas mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de