

Mango-mascarpone-toetje

Datum:	18-05-2022
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 200 g digestive (haver-tarwe) koekjes
- 40 g roomboter, gesmolten
- 4 eetl. bruine basterdsuiker
- 2 normale of 1 grote mango
- 400 g mascarpone
- 4 eetl. Griekse yoghurt
- 50 g poedersuiker
- 4 passievruchten

Bereidingswijze:

Verkruimel de koekjes in de keukenmachine en maal fijn met de roomboter en bruine basterdsuiker. Zo krijg je een kruimige koekbodem. Verdeel die over de glazen en stamp iets aan.

Maak de mango('s) schoon en snijd in grove stukken. Doe deze in een hoge mengkom en voeg daar de mascarpone en yoghurt aan toe. Maal dit helemaal fijn met een staafmixer. Roer de poedersuiker erdoor en maal nog even kort met de staafmixer. Verdeel dit mango-mascarpone mengsel over de glazen. Snijd de passievruchten doormidden en verdeel het vruchtvlees over de glazen. Dek de glazen af met vershoudfolie en laat opstijven in de koelkast. Laat ze 15 minuten op temperatuur komen voordat je ze serveert.