

Prosecco-Mango-Schnitten

Zutaten

Biskuitteig:

5 Eier
125 g Zucker
125 g Mehl

Belag:

12 Blatt Gelatine
1 ½ Ds. Mango oder Pfirsich
2 Eßl. Zitronensaft
200 g Sahne
500 g Mascarpone
300 g Joghurt
125 ml Prosecco

Garnierung:

Schlagsahne, Mango- bzw.
Pfirsichscheiben



Zubereitung:

Biskuitboden mit Backrahmen auf einem Blech backen. Abkühlen lassen. Vier und acht Blatt Gelatine getrennt mit kaltem Wasser einweichen.

Fruchstücke mit Zitronensaft und 2 Essl. Zucker pürieren, dabei einige Früchte zum Garnieren übrig lassen.

4 Blatt Gelatine ausdrücken und bei kleinster Hitze auflösen. Fruchtpüree langsam einrühren, ansteifen lassen.

1 Becher Sahne steif schlagen, Mascarpone, Prosecco, Joghurt und 100 g Zucker verrühren.

8 Blatt Gelatine erwärmen und in die Mascarponecreme einrühren. Sahne unterheben. Mascarponecreme und Fruchtpüree abwechselnd in den Backrahmen geben. Mit der Gabel Schlieren durchziehen. Mindestens 6 Stunden fest werden lassen.

Mit Sahnetuffs und Fruchtstückchen garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Walser vom Hofladen Giesenau!

Öffnungszeiten: Montag und Mittwoch ab 18 Uhr, Freitag ganztätig, Samstag bis 15 Uhr