



MANGO-JOGHURT-TERRINE *TERRINA DI MANGO E YOGURT*

Zutaten:

350 g Joghurt Natur
250 g Mango-Püree
200 g geschlagene Sahne
85 g Zucker
25 g Zitronensaft
2 Blatt weiße Gelatine

Ingredienti:

350 g di yogurt naturale
250 g di passato di mango
200 g di panna montata
85 g di zucchero
25 g di succo di limone
2 fogli di gelatina bianca

Die Blattgelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Anschließend gut ausdrücken und mit Zitronensaft erwärmen und in das Naturjoghurt einrühren. Die geschlagene Sahne und den Zucker unterheben und abschließend abwechselnd Joghurtcreme und Mango-Püree in kleine Formen schichten und für 3 Stunden kalt stellen.

Ammorbidite in acqua fredda la gelatina in fogli per 10 minuti, strizzatela con cura, scaldatela insieme al succo di limone e aggiungetela allo yogurt naturale. Incorporate la panna montata e lo zucchero. Infine, disponete a strati alternati la crema di yogurt e il passato di mango in piccole forme che andranno conservate in freddo per 3 ore.