

# Mango-Joghurt-Aufstrich (süß)

Für ca. 10 Personen

<b>Zutaten:</b>		
100	g	GEPA getrocknete Bio Mangos
450	ml	GEPA Batida del Mundo oder Merida Orangensaft
500	g	Joghurt
100	g	Frischkäse
2-4	EL	Rohrohrzucker, je nach gewünschter Süße
		Vanillepulver
¼	TL	gemahlener Kardamom
		Prise Salz
¼		frische Mango
4	EL	GEPA Cashewkerne

<b>Zubereitung:</b>	
1.	Am Vortag ein feines Sieb mit einem Passiertuch auslegen und den Joghurt darin über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Saft erhitzen und über die getrockneten Mangos giessen (die sollten vollständig bedeckt sein) und quellen lassen. Cashewkerne in der Pfanne ohne Fett auf kleiner Flamme rösten und fein hacken.
2.	Am nächsten Tag die eingelegten Mangos abgiessen (den Saft auffangen) und pürieren. Abgetropften Joghurt mit Frischkäse, Salz, Zucker, reichlich Vanille und Kardamom glatt verrühren. Die Mangomasse unterrühren. Wenn die Masse zu dick ist mit etwas Saft verdünnen. ¼ frische Mango schälen, fein würfeln oder in Scheiben schneiden.
3.	Die Mangocreame mit frischer Mango und Cashewkernen verziert servieren.