

## Mango – Heidelbeeren – Creme

### Zutaten für 3 – 4 Personen:

350 g klein geschnittene Mango  
200 g Schlagsahne  
100 g Heidelbeeren  
2 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
1 EL gehackte Pistazienkerne



### Zubereitung:

- Sahne mit halber Gelatinemenge steif schlagen.
- Mango fein pürieren.
- Restgelatine, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Mischung unter das Mangopüree rühren.
- Heidelbeeren und Sahne unterheben.
- Mindestens zwei Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren die Pistazien überstreuen.