Geeister Mangojoghurt

Zutaten:

2 x 125 g Joghurtbecher 3,5 %, 1 Mango (faserfrei), 1-2 EL Ahornsirup, 1 Prise Zimt, 4 cl. Kirschlikör.

Zubereitung:

Ein Becher von dem Joghurt einige Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Die Mango von der Schale un dem Kern befreien (geht am besten mit einem Glas). Von dem Fruchtfleisch ein paar Würfelchen schneiden für das Topping. Die restliche Mango mit dem etwas angetauten Joghurt sowie dem Frischen Joghurt, dem Ahornsirup und dem Zimt pürieren. Alles in Dessertschalen anrichten, mit den gewürfelten Mangostückchen garnieren und wenn keine Kinder mitessen mit Kirsch- oder anderen Likör toppen.

Guten Appetit!