

### Ingrediënten

- 2 blaadjes witte gelatine
- 2 mango's
- 1 eetlepel limoensap
- 3 eetlepels suiker
- 125 ml slagroom
- 150 ml Griekse yoghurt of lekkere volle boeren yoghurt
- takjes munt of paar schijfjes mango voor de garnering



### Recept

Week de gelatine blaadjes in ruim koud water voor ongeveer 5 minuten. Schil de mango's, het vruchtvlees mooi los snijden van de pit en probeer een paar mooie plakjes over te houden ter garnering. De rest mag je pureren. In pan de mango puree met limoensap en 2 eetlepels suiker ongeveer 3 minuten laten koken. De gelatineblaadjes uitknijpen en van het vuur af door de mango puree roeren. Nu het mengsel laten afkoelen, af en toe even omscheppen. Nu de slagroom met de rest van de suiker stijf kloppen. De yoghurt door de mango puree roeren, en de slagroom erdoor spatelen. Verdeel de mousse over 4 mooie coupes en laat dit lekker een paar uur in de koelkast opstijven.

Garneer de coupes met een takje munt of schijfje mango.

### Bron



Internet - My Taste

<http://www.mytastend.com/click/index/1021694/thuisindekeuken.blogspot.nl>

### Info Martine Lycke - 14/05/2018

Gemaakt met 1 el turkse citroensap

Fotos

