



MANGO YOGHURT BAVAROIS TOETJE

INGREDIËNTEN

- 4 blaadjes gelatine
- 300 gram mango in blokjes en nog wat slierten mango als garnering
- 70 gram Greensweet Erythritol
- 150 gram Griekse yoghurt
- 150 ml slagroom
- munt om te versieren

ZO MAAK JE HET:

Week de gelatine in koud water. Pureer de mango en verwarm in een pan. Los de erythritol op in de mangopuree.

Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatineblaadjes op in de mangopuree.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de Griekse yoghurt eraan toe en roer goed alles om.

Voeg de stijfgeklopte slagroom toe en meng alles goed door.

Vul de glaasjes en laat het opstijven in de koelkast.

Versier met de mango slierten en een muntblaadje.