

## Mango- Vacherin glacé

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Gefrieren: ca. 10 Std.

Für eine Cakeform von ca. 20 cm,  
mit Klarsichtfolie ausgelegt

**2 reife Mangos**

(je ca. 400g), in Stücken

**50g Puderzucker**

**1 Esslöffel Zitronensaft**

**70g Meringues, zerbröckelt**

**1 dl Vollrahm, steif geschlagen**

**2 dl Vollrahm**

**30g Meringues, zerbröckelt**

1. Mangos mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren, Meringues und Schlagrahm darunterziehen. Mangomasse in die vorbereitete Form giessen, ca. 4 Std. gefrieren.
2. Rahm und Meringues zusammen steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm Ø) füllen. Rahm dekorativ auf die Mangoglace spritzen, ca. 6 Std. fertig gefrieren.

**Servieren:** Vacherin glacé auf ein Brett heben, Folie entfernen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

**Lässt sich vorbereiten:** Vacherin glacé ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Dazu passt:** Schoggi-Likör (siehe Seite 24).

**Pro Stück (1/10):** 11g Fett, 1g Eiweiss, 21g Kohlenhydrate, 767 kJ (183 kcal)

### Menü-Puzzle online

Wer es noch von früher kennt, wird sich freuen: Das beliebte Menü-Puzzle ist dieses Jahr wieder verfügbar. Auf unserer Website machen wir sechs weitere Menüvorschläge mit den Rezepten aus der gesamten Ausgabe. Einfach reinschauen auf <http://weihnachten.bettybossi.ch>.

