

Mangocreme in Pastetchen

(für 6 Personen)

- 6 Blätterteigpastetchen** nach Anweisung aufbacken,
1 Mango schälen und sehr klein würfeln,
250 g Schmand mit
40 g Zucker und
2 Päckchen Vanillezucker verrühren,
Zitronenschale zugeben,
250 g Schlagrahm unterheben und 2/3 der Mangostücken unterheben.

Die Creme in die heißen Pastetchen füllen, mit Mangowürfelchen garnieren und sofort heiß servieren.

