



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Fruchtiges Maracuja-Dessert

(10 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Pkg. 100 g	Aprikosen-Maracuja-Paradiescreme Naturjoghurt	Die Paradiescreme nach Packungsanweisung zubereiten. Das Naturjoghurt anschließend unterrühren.
6	Lindorkugeln (Sorte je nach Belieben)	6 LINDT Lindor Kugeln in kleine Stücke schneiden und in die Gläser füllen. Darauf die Paradiescreme geben.
1 Pck. 200 ml	Vanillesoßenpulver (ohne Kochen) Maracujasaft	Das Pulver der Vanillesoße zusammen mit dem Maracujasaft mit einem Schneebesen solange schlagen, bis sie etwas dickflüssiger geworden ist. Im Anschluss die Maracujacreme in die Gläser füllen.
2	Maracujas oder 1 Mango	Die Maracujas halbieren und aushöhlen. Das Fruchtfleisch als Topping auf den Gläschen verteilen.