MAISON PRIMAGO

MANGO CHEESE TOETJE

Ingrediënten voor 4 personen:

- 100 gram koekkruimels (Bastognekoeken of haverkoeken)
- 20 gram roomboter
- 2 el bruine basterd- of palmsuiker (alleen bij haverkoeken, Bastognekoeken zijn zoet genoeg van zichzelf)
- 150 gram mango vruchtvlees (mag ook uit vriezer)
- 200 gram roomkaas
- 2 el Griekse yoghurt
- 25 gram poedersuiker
- 2 el pompoenpitten (houd je niet van pompoenpitjes, dan laat je het gewoon weg)
- blaadjes munt voor de garnering

Bereiding:

- Verkruimel de koekjes in de keukenmachine en maal fijn. Smelt in een steelpan de boter, neem de pan van het vuur en voeg de gekruimelde koek met eventueel bruine basterdsuiker toe. Zo krijg je een kruimige koekbodem.
- Verdeel die over 4 glazen en stamp iets aan. Dit doe je het makkelijkste met een klein glaasje (een borrelglaasje bijvoorbeeld) met platte bodem.
- Maak de mango schoon en snijd in grove stukken. Houd wat stukjes mango apart voor de garnering.
- Doe de mango in een mengkom en voeg daar de roomkaas en yoghurt aan toe.
- Maal dit helemaal fijn met een staafmixer. Roer de poedersuiker erdoor en maal nog even kort met de staafmixer. Verdeel dit mango-roomkaasmengsel gelijkmatig over de 4 glazen.
- Dek de glazen af met vershoudfolie en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast. Laat ze 15 minuten op temperatuur komen voordat je ze serveert. Rooster de pompoenpitten en verdeel het over de 4 glazen. Garneer de

toetjes met een stukjes mango
en munt.