

Mango Float

*Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Kühlzeit: 2 Std.*

ZUBEREITUNG

- 1 Den Boden eines Gefäßes mit Keksen auslegen, bis er komplett bedeckt ist. Die restlichen Kekse zerbröseln und zur Seite stellen.
- 2 Mango in Scheiben schneiden und damit den Keksboden bedecken.
- 3 Sahne mit der Kondensmilch zusammen steif schlagen und eine dünne Schicht davon auf den Mangostücken verteilen.
- 4 Keksbrösel, Mangostücke und Sahne-Creme weiter schichten. Wie viele Schichten nötig sind, hängt von der Höhe der Auflaufform ab. Die letzte Schicht sind Mangostücke mit einem Sahnehäubchen.
- 5 Den Nachtisch für zwei Stunden in den Kühlschrank oder das Gefrierfach stellen. Beim Gefrierfach unbedingt 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.
- 6 Den Float mit Karamellsirup verzieren.

ZUTATEN

für sechs Personen

- 1 Mango
- 200 g Butterkekse
- 100 g Kondensmilch
- 200 g süße Sahne
- 25 ml Karamellsirup

