



## Mango-Käsekuchen-Eis

### Nährwerte pro Portion:

372 kcal | 1.556 kJ | 28 g K | 24 g F | 11 g E

### Das brauchst du:

**Zutaten für 1 Kastenform:** 250 g Frischkäse, natur | 80 ml Schlagsahne | 350 ml Kondensmilch | 30 ml Agavendicksaft | 1 Mango | 3-4 Stück PENNY Butterkekse | 1 EL Zucker

**Außerdem:** Mixer

### So einfach geht's:

#### Zubereitung

**1** Frischkäse, Sahne, Kondensmilch und Agavendicksaft gut verrühren, in eine Eismaschine füllen und 1 Stunde zu Eis gefrieren lassen. Fertiges Eis bis zum Servieren in eine Schüssel geben.

**2** Mango schälen, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit Zucker pürieren.

**3** Butterkekse in grobe Stücke teilen und mit dem Mangopüree auf dem Eis verteilen, sofort servieren.

#### OHNE EISMASCHINE:

Die Masse 4-5 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen, dabei das Eis alle 30 Minuten umrühren.

**PENNY.**