

*Zutaten für 6 Gläser à ca. 160 ml*

**Für den Crumble**

65g Mehl  
40g gemahlene Mandeln  
75g brauner Zucker  
40g Butter, in Würfeln

**Für die Cheesecake-Zitrus-Creme**

200g Frischkäse  
Mark einer Vanilleschote  
Saft einer Limette  
Zitronengraspulver (oder 50ml Sahne aufkochen, den halbierten  
Zitronengrasstengel darin kochen und 10 Minuten stehen lassen, dann passieren)  
150g Schlagsahne  
50g Zucker  
2 Eiweiß  
1 Zweig Minze

**Topping**

Saft einer Limette  
1 frische Mango

Für den Crumble den Backofen auf 180°C vorheizen. Alle Zutaten im Mixer zu Streuseln mixen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 30 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Für die Cheesecake-Creme den Frischkäse, das Vanillemark und den Limettensaft sowie die Zitronengrassahne glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Zucker und Eiweiß ebenfalls sehr steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

Für das Topping die Hälfte der sehr reifen Mango mit dem Limettensaft pürieren. Das restliche Mangofleisch in feine Würfel schneiden.

Die Streusel auf die Gläser verteilen. Anschließend die Creme darauf streichen, die Mangosauce darüber geben und zuletzt die Mangowürfel darauf verteilen.

Das Ganze für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Ggf. noch ein paar große Crumble aufheben und als letztes obenauf mit etwas Minze garnieren.