



## Beskrivelse

Tø de frosne mangoterninger op. Læg husblasen i blød i koldt vand. Blend de optøede mangotern med flormelis og limesaft. Varm blandingen op (skal ikke koge) og smelt husblasen heri, hvorefter den afkøles. Herefter tilsættes yoghurten lidt af gangen, imens der røres godt. Fordel moussen i små skåle eller glas og til den i køleskabet i nogle timer.

Ved servering pyntes med frisk frugt og chokolade.

## Ingredienser

1 pose frosne mangoterninger (eller 2 friske)

3 blade husblas

1 dl flormelis

2 spsk. limesaft

4 dl yoghurt med vanilje 0,1%

Pynt:

Friske jordbær, hindbær, kiwi eller anden frisk frugt

Lidt mørk chokolade