

Deser z mango i kokosa

30—45 Min

Przygotowanie

1. Najpierw obierz mango i odetnij miąższ od rdzenia. Zmiksuj na puree trzy czwarte mango z 2 łyżkami cukru waniliowego i Grand Marnier. Pozostałe mango pokrój w drobną kostkę.
2. Teraz zmiksuj mascarpone, jogurt i twaróg z cukrem na kremową masę.
3. Ubitą śmietanę ubić z kremem usztywniającym i ostrożnie wymieszaj z masą mascarpone. Herbatniki drobno pokrusz w dłoniach.
4. Teraz posyp dno słoików okruchami biszkoptu. Następnie ułóż na wierzchu krem z mascarpone. Następnie warstwę puree z mango.
5. Dodaj na wierzch małe drobne kostki mango i wiórki kokosowe oraz szczyptę Kotanyi Nuta Kardamonu. Przełóż do lodówki na 2 godziny, a następnie podawaj deser.

Składniki - Ilość osób: 5

= Kotányi Produkte

2 szt	Mango
10 szt	Herbatniki maślane i czekoladowe
250 g	Mascarpone
150 g	Twaróg
50 g	Cukier
150 g	Jogurt naturalny
200 g	Bita śmietana
2 łyżki	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
4 łyżki	Grand Marnier
5 łyżek	Chipsy kokosowe
1 młynek	Nuta Kardamonu
1 opak	Krem usztywniający