



Składniki - Ilość osób: 5

♦ = Kotányi Produkty

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

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 ubiź 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 Kotányi Nuta Kardamonu. Przełóż do lodówki na 2 godziny, a następnie podawaj deser.

