



Desert cu mango si chipsuri de cocos

🕒 30—45 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 Mai întâi cojiti mango-ul și tăiați miezul în cubulețe. Trei sferturi de mango se zdrobesc piure cu 2 linguri de zahăr vanilat și lichior. Se taie batonul de vanilie, se scot semintele și se adauga în amestecul de mango.
- 2 Amestecați mascarponele, iaurtul și brânza cu zahărul până când obțineți o masă cremoasă.
- 3 Bateți frișca și după încorporați cu grijă în amestecul de mascarpone. Zdrobiți biscuiții fin cu mâinile.
- 4 Acum presărați firimiturile de biscuiți pe fundul borcanelor. Apoi așezați crema de mascarpone deasupra. Apoi un strat de piure de mango.
- 5 Adăugați deasupra cubulețele de mango și chipsurile de cocos și un vârf de cuțit de Kotányi Cacao Kiss. Se răcește în frigider timp de 2 ore, după care se poate servi.

Ingrediente

♦ = Kotányi Produkte

2 buc	Mango
10 buc	Biscuiți cu unt & biscuiți cu ciocolată
250 g	Mascarpone
150 g	Brânză caș
50 g	Zahăr
150 g	Iaurt
200 g	Frișcă lichidă
2 linguri	Zahăr vanilat
1 buc	♦ Baton vanilie de Bourbon întreg
4 linguri	Lichior cu aromă de portocale (Grand Marnier)
5 linguri	Chipsuri de cocos
	♦ Cacao Kiss

