

Desert cu mango si chipsuri de cocos

30—45 Min.

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

Pregătire

1. Mai întâi cojiti mango-ul și tăiați miezul in cubulețe. Trei sferturi de mango se zdrobesc piure cu 2 linguri de zahăr vanilat și lichior. Se taie batonul de vanilie, se scot semintele si se adauga in amestecul de mango.
2. Amestecați mascarponele, iaurtul și brânza cu zahărul până când obțineți o masă cremoasă.
3. Bateți frișca și după încorporati cu grijă in 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, dupa care se poate servi.