



# 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                                  |

