



# Desert cu straturi de mango și brânză quark

🕒 30—40 Min. 

## Pregătire

- 1 Adaugă lapte și ciocolată într-o oală mică. Topește toată ciocolata în lapte la foc mic amestecând continuu. Adaugă amestecul Veggy Sweet și lasă la răcit.
- 2 Între timp, curăță de coajă fructul de mango și scoate sâmburele. Taie și pune deoparte câteva bucăți de mango pentru decorare. Folosește un blender de mână pentru a prepara un piure fin din restul de mango. Bate smântâna de gătit până devine o spumă fermă.
- 3 Amestecă brânza proaspătă cu ciocolata topită și apoi încorporează cu atenție în smântâna de gătit.
- 4 Așază straturi alternative de cremă de brânză proaspătă și piure de mango în pahare. Răcește desertul o oră până se întărește.
- 5 Decorează cu mango proaspăt și mentă și savurează.

## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 bucată	Mango, copt
90 g	Ciocolată albă
8 lingură	Lapte
250 g	Brânză proaspătă
120 ml	Smântână de gătit
20 g	♦ Archive: Veggy Sweet amestec de aseasonare
	Puțină mentă proaspătă

