

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 asezonare
	Puțină mentă proaspătă