

Dezert s vrstveným mangom a nízkotučným tvarohom

30—40 Min

Príprava

1. Pridajte mlieko a čokoládu do malého hrnca. Rozpustite všetku čokoládu v mlieku na miernom ohni za stáleho miešania. Pridajte vanilkový cukor a kardamóm a nechajte vychladnúť.
2. Medzičasom ošúpte mango a vyberte kôstku. Niekoľko kúskov manga nakrájajte a zrolujte ako dekoráciu. Pomocou tyčového mixéra rozmixujte zvyšok manga najemno. Šľahajte šľahačku, kým sa zo zmesi netvoria pevné špičky.
3. Do rozpustenej čokolády vmiešajte tvaroh a potom opatrne vmiešajte šľahačku.
4. Do pohárov striedavo vrstvite tvarohovú zmes a mangové pyré. Dezert dajte na jednu hodinu do chladničky, kým nebude pevný.
5. Ozdobte čerstvým mangom a mätou a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

1 kus	Mango, zrelé
90 g	Biela čokoláda
8 PL	Mlieko
250 g	Tvaroh
120 ml	Šľahačka
0.5 ČL	Kardamóm mletý
1 PL	Vanilkový cukor Bourbon
	Trochu čerstvej mäty