



Dezert s vrstveným mangom a nízkotučným tvarohom

⌚ 30—40 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

- 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 netvorí pevné špičky.
- 3 Do rozpustenej čokolády vmiešajte tvaroh a potom opatrne vmiešajte šľahačku.
- 4 Do pohárov striedavo vrstvíte tvarohovú zmes a mangové pyré. Dezert dajte na jednu hodinu do chladničky, kým nebude pevný.
- 5 Ozdobte čerstvým mangom a mäťou a podávajte.

