

Слоеный десерт с манго и творогом

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Добавьте молоко и шоколад в небольшую кастрюлю. Растопите шоколад в молоке на медленном огне, постоянно помешивая. Добавьте ванильный сахар и кардамон и дайте остыть.
2. Очистите манго и удалите косточку. Отрежьте и сверните трубочкой пару кусочков манго для сервировки. С помощью ручного блендера пюрируйте оставшуюся мякоть манго. Взбейте сливки до твердых пиков.
3. Добавьте творог в растопленный шоколад, а затем медленно добавьте взбитые сливки.
4. Выложите творожную смесь и пюре манго в бокалы слоями. Охладите десерт в течение 1 часа, пока он не затвердеет.
5. Перед подачей украсьте свежим манго и мятой.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Спелый манго
90 г	Белый шоколад
8 ст. л.	Молоко
250 г	Творог
120 мл	Взбитые сливки
0.5 ч. л.	Кардамон молотый
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью
	Немного свежей мяты