



Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

10 бр. Маслени бисквити

5 с.л. Кокосов чипс

За мангото

2 бр. Манго

2 с.л. ♦ Бурбонска ванилова
захар

4 с.л. Ликьор Grand Marnier

За крема

250 g Маскарпоне

350 g Бита сметана

150 g Кисело мляко

50 g Пудра захар

Десерт с манго и кокос

⌚ 30—45 Минути



Подготовка

- 1 Обелете мангото и махнете костилката. Пюрирайте $\frac{3}{4}$ от всяко манго с ваниловата захар и ликьора, а остатъка нарежете на ситно.
- 2 Разбъркайте маскарпонето и киселото мляко със захарта, докато получите кремообразна смес.
- 3 Разбийте сметаната и внимателно разбъркайте с другата смес.
- 4 Натрошете бисквитите с ръцете си и наредете парченцата по дъното на 5 десертни чаши. След това разпределете крема отгоре и завършете с пюрето от манго и парченцата. Поръсете кокосов чипс. Можете да добавите още натрошени бисквити отгоре и листенца от мента.
- 5 Оставете в хладилника за около 2 часа и се насладете.

