



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 маскарпоне 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 нарежете парченцата по дълго 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.

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 г Маскарпоне

350 г Бита сметана

150 г Кисело мляко

50 г Пудра захар

