



Mangós-kókuszos pohárdesszert

🕒 30–45 Perc 

Elkészítés

- 1 Először hámozzuk meg a mangót, és vágjuk ki a húsát a héjából. A mangó háromnegyedét 2 evőkanál vaníliás cukorral és a Grand Marnier-vel finomra pürésítjük. A maradék mangót apró kockákra vágjuk.
- 2 Most keverjük össze a mascarpone-t, a joghurtot és a túrót a cukorral, amíg krémes masszát kapunk.
- 3 A tejszínhabot verjük fel a habfixálóval, és óvatosan forgassuk bele a mascarpone-s keverékbe. A kekszeket a kezünkkel finomra törjük.
- 4 Megszórjuk a poharak alját a kekszmorzsával. Ezután rétegezzük rá a mascarponekrémet majd egy réteg mangópüré következik.
- 5 Halmozzunk a tetejére apró mangókockákat, kókusz-chipset és morzsoljunk egy csipetnyi Kotányi Chai moment fűszerkeveréket. Végül pihentessük a hűtőben 2 órán át, majd fogyasszuk el.

Összetevők 5 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

2 db	Mangó
10 db	Vajas keksz
10 db	Csokis keksz
250 g	Mascarpone
150 g	Túró
50 g	Cukor
150 g	Joghurt, élőflórás
200 g	Habtejszín
2 ek	🔥 Bourbon vaníliás cukor
4 ek	Grand Marnier, (lecserélhető rumra is)
5 ek	Kókusz-chips
2 ek	🔥 Chai Moment
1 tasak	Habfixáló

