



Warstwowy deser z mango i twarogu

🕒 30—40 Min   

Przygotowanie

- 1 Dodaj mleko i czekoladę do małego garnka. Rozpuść całą czekoladę w mleku na małym ogniu, ciągle mieszając. Dodaj przypraw y Kotányi i poczekaj, aż całość ostygnie.
- 2 W międzyczasie obierz mango i usuń pestkę. Odkrój kawałek mango i odłóż go do dekoracji. Resztę mango dokładnie zmiksuj blenderem ręcznym.
- 3 Ubij śmietanę na sztywno. Dodaj twaróg do roztopionej czekolady, a następnie ostrożnie dodaj bitą śmietanę.
- 4 W szklankach ułóż naprzemienne warstwy masy twarogowej i tartego mango. Schładzaj deser przez godzinę, by uzyskać zwartą konsystencję.
- 5 Udekoruj świeżą miętą i mango, ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

🍴 = Kotányi Produkty

1 szt.	Mango, dojrzałe
90 g	Biała czekolada
8 łyżek	Mleko
250 g	Ser twarogowy
120 ml	Śmietana kremówka
0.5 łyżeczki	🍴 Cynamon mielony
0.5 łyżeczki	🍴 Kardamon mielony
0.5 łyżeczki	🍴 Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	🍴 Imbir mielony
	Odrobina świeżej mięty

