

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 Produkte

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