

Warstwowy deser owocowy



Składniki

150 g - kruchych ciasteczek
300 g - truskawek
150 g - jagód
dojrzałe mango
do dekoracji: ulubione świeże owoce sezonowe (maliny, jagody, truskawki, porzeczki) i listki świeżej mięty

Opis wykonania

Chrupiący spód z pokruszonych ciasteczek, mus z mango, truskawek i jagód a na samej górze porcja świeżych, sezonowych owoców.

Herbatniki rozkrusz w placach lub przy pomocy blendera na mniejsze kawałki. Pokruszone ciasteczka wsyp do szklanek i ubij dokładnie np. przy pomocy małej literatki lub łyżki. Przygotuj mus mango – owoc obierz, usuń pestkę i zmiksuj na gładką masę. Mus przełóż do szklanek. Truskawki oczyść z szypułek, dokładnie opłucz i zmiksuj przy pomocy blendera, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy.

Zmiksowane truskawki wlej na warstwę mango. Ostatnią warstwę stanowią zmiksowane jagody. Deser podawaj schłodzony i udekorowany ulubionymi owocami i listkami świeżej mięty.

TIP

Przygotowanie tego deseru będzie SUPER-szybkie, jeżeli poszczególne składniki dodasz do blendera w podanej kolejności. Dzięki temu nie musisz za każdym razem myć pojemnika, a poprzedni składnik nie zmieni koloru i konsystencji następnej warstwy deseru.