Nepečená rychlovka s mangem a čokoládovým krémem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30
Bez lepku

Postup přípravy

Mango oloupeme a nakrájíme na kostičky. Asi 16 piškotů rozdělíme na dno pohárů. Na piškoty naneseme kostičky manga a pár kousků manga necháme na ozdobu. Zlatý krém připravíme s mlékem podle návodu na obale, jen místo cukru ho připravíme s vanilkovým cukrem, skořicovým cukrem a kakaem. Uvařený Zlatý krém nalijeme do pohárů na mango a piškoty a necháme vychladnout. Na ozdobení vyšleháme šlehačku s mlékem (150 ml) elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček a naneseme na povrch pohárů. Dozdobíme piškoty a mangem a podáváme.

Ingredience

- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 650 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Mango** - 300 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 20 g
- **Piškoty bez lepku B 100 g** - 60 g
- **Směs na šlehání 45 g** - 45 g
- **Zlatý klas 40 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE