

Tiramisu prokládané vanilkovým Cottage Cheese a mangovým pyré

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Žloutky (3 ks) ušleháme společně s cukrem (100 g) a lehce vmícháme do mascarpone. Do této směsi vmícháme smetanu ke šlehání a můžeme přidat brandy (50 ml). Cottage Cheese ochutíme vanilkovým cukrem. Očištěné mango rozmixujeme na jemné pyré. Do skleniček vrstvíme postupně mangové pyré, připravený krém z mascarpone (do kterého přidáme do silné černé kávy (150 ml namočené piškoty (10 ks)) a dochucený Cottage Cheese.

Ingredience

- **Máta peprná** - 3 g
- **Karo 180 g** - 25 g
- **Holandské kakao 100 g** - 15 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Žloutek** - 84 g
- **Mango** - 200 g
- **Borůvky** - 25 g
- **Maliny čerstvé** - 25 g
- **Ostružiny čerstvé** - 25 g
- **Piškoty bez lepku B 100 g** - 50 g
- **Blaník cotagge 150 g** - 180 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

