

Krem z mango i migdałów



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mango

pomarańcze

migdały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 3 duże mango, 3 pomarańcze, 1 cytryna lub limonka, 2 łyżki miodu, 2 jajka, 150 g mielonych migdałów, 1 opakowanie żelatyny - 6 lisków - dodaliśmy 30 g żelatyny w proszku, szklanka śmietany kremówki, 8 wisienek koktajlowych

SPOSÓB WYKONANIA: Obrać 2 owoce mango i pokroić na kawałki. Wycisnąć sos z pomarańczy i cytryny/limonki. Zmiksować. Powoli dodawać soki, miód, żółtka jajek i migdały. Przygotować żelatynę według instrukcji na opakowaniu. Wymieszać z puree. Wstawić do lodówki i chłodzić do momentu aż masa będzie w połowie ścięta. Ubić osobno białka i śmietanę. Wymieszać z kremem mango. Przełożyć do ośmiu szklanek. Przybrać wisienkami i plasterkami mango.