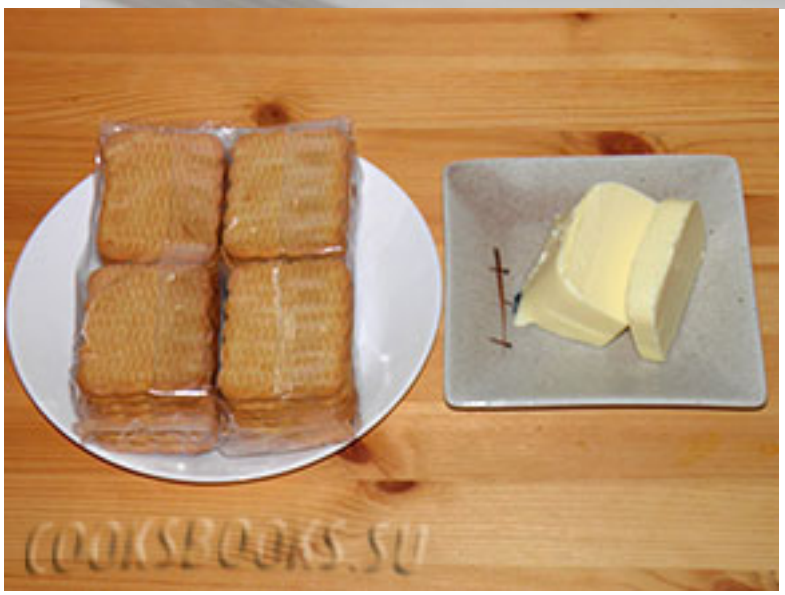
Творожно-манговый десерт

Добавил(а) Оля
08.04.21 07:08 - Последнее обновление 08.04.21 09:04





Продукты

- Печенье - 300 гр., масло - 100 гр. какао - 2 ст.л.



Печенье измельчить, соединить с какао, растопленным масло. Хорошо перемешать.



Дно разборной формы 20см. застелить бумагой для выпечки, бортик формы обернуть пищевой



Для 2-го слоя: творог 9% - 500 гр., сметана 20% - 300 гр., сахара - 150 гр., желатин - 20 г



Соединяем творог, сахар, сметану, ванилин. При помощи погружного блендера взбиваем творож



После набухания желатин нагреть в микроволновке 30 сек. Прозрачный, без крупинок желатин



Для 3-го слоя: Манго в банке, желе апельсиновое 1 пакет.



В сироп от манго 200мл. всыпаем сухое апельсиновое желе. Оставляем для набухания. Нагревае



Выкладываем на творожный слой. Заливаем мангово-апельсиновым желе. Убираем в холодильн



Убираем форму.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:18}