Serniczki Mango na zimno z truskawkami

czas przygotowania: **40 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

Mangowa masa serowa:

- tłusty twaróg, gęsty i mielony – 250 g
- serek mascarpone – 250 g
- Galaretka o smaku mango Gellwe – 1 opakowanie
- gorąca woda – 250 ml
- pulpa mango – 300 g
- śmietanka kremówka 36% – 200 g
- cukier puder – 50 g

Mus truskawkowy:

- Galaretka o smaku truskawkowym Gellwe – 2 opakowania
- gorąca woda – 250 ml
- świeże truskawki – 500 g
- śmietanka kremówka 30% – 300 g

Dodatkowo:

- ciastka owsiane – 200 g
- świeże mango – ½ sztuki
- świeże truskawki – 200 g

Sposób przygotowania

1. Ciastka owsiane drobno pokrusz i równomiernie rozdziel pomiędzy 8 szklanek lub pucharków.
2. Galaretkę o smaku mango Gellwe rozpuść w gorącej wodzie i odstaw do przestudzenia. Następnie połącz z pulpą mango.
3. Schłodzoną śmietankę, mascarpone, twaróg oraz cukier puder ubij mikserem na puszystą masę. Dodaj wystudzoną galaretkę z pulpą mango i dokładnie wymieszaj.
4. Mangową masę przełóż do szklanek na przygotowane owsiane spody. Wstaw do lodówki i pozostaw do stężenia.
5. Galaretki o smaku truskawkowym Gellwe rozpuść w 250 ml gorącej wody i odstaw do przestudzenia. Truskawki umyj, usuń szypułki i zblenduj na gładki mus.
6. Mus truskawkowy połącz z wystudzoną galaretką. Śmietankę kremówkę ubij, a następnie delikatnie wmieszaj do masy truskawkowej.
7. Gotowy mus wyłóż na stężałą warstwę mangową. Desery ponownie wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

- posiekane pistacje – 2 łyżki

8. Przed podaniem udekoruj serniczki świeżymi truskawkami, kostkami mango i posiekanymi pistacjami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Serniczki Mango na zimno z truskawkami

Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g