



Sernik mango z czekoladą



Sposób przygotowania

Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Herbatniki pokrusz i wymieszaj z masłem oraz z ok. 1/3 czekolady, wylep dno foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz 10 minut w temp. 180 st. C. Ostudź. Półtora mango obierz, pokrój i zmiksuj. Wymieszaj z cukrem, żelatyną i podgrzej, aż żelatyna się rozpuści. Ostudź. Śmietanę kremówkę ubij na sztywno. Kremówkę wymieszaj z masą owocową. Dodaj twaróg. Wyłóż na spód z herbatników. Odstaw do lodówki na godzinę (do stężenia). Wyjmij z formy i polej resztą czekolady. Tuż przed podaniem obierz resztę mango, potnij je w fantazyjne paski - najlepiej obieraczką do warzyw. Udekoruj nimi wierzch deseru. Smacznego

Składniki

- 15 dag pełnoziarnistych, drobno pokruszonych herbatników
- 8 dag rozpuszczonego masła
- tabliczka czekolady
- 2 owoce mango
- 5 łyżek brązowego cukru
- 4 łyżki żelatyny
- 1/2 kg gotowego sera sernikowego
- 500 ml kremówki