Панакота из кокосовых сливок с манго

Добавил(а) Оля
19.02.24 12:44 - Последнее обновление 19.02.24 13:44

Продукты

- Кокосовые сливки с мякотью 500 мл., семена чиа - 30 гр., сахар 50 гр., манго конс. 300 гр., м

Кокосовые сливки нагреваем, добавляем сахар, семена чиа. Оставляем на 15 мин.

Желатин замачиваем в 50 мл воды для набухания. Нагреваем в микроволновке 30 сек. до однорс

На дно форм раскладываем кусочки манго. В кокосовые сливки с набухшими семенами чиа вылин

Разливаем сливки по формам, убираем в холодильник.

В сироп манго выливаем оставшийся желатин, перемешиваем, выливаем тонким слоем на сливки

Верхний слой десерта - пюре манго. Убираем в холодильник на 3 часа.

Перед подачей украшаем взбитыми сливками. Приятного аппетита!!!