

Pedro kokosový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: dezertyprodeti



Suroviny

Porce: 2

- Chlazené kokosové mléko z plechovky 400 g
- mango nakrájené na plátky 1 ks
- maliny/jahody/borůvky 1 hrst
- želé Pedro Hambáče 1 balíček
- mandle na plátky 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plechovku s mlékem otočíme směrem dolů. Opatrně odlijeme kokosové mléko stranou. Zbylý kokosový krém dáme do elektrického mixéru. Šleháme 1 až 2 minuty dohladka (pokud je krém moc tuhý, přidáme lžičku kokosového mléka).

Třetinu nakrájeného manga rozdělíme do dvou skleniček. Na mango navrstvíme polovinu kokosového krému. Na krém dáme maliny, bonbonky Pedro Hambáče a další třetinu nakrájeného manga. Zakryjeme zbytkem kokosového krému. Na krém naaranžujeme zbytek manga a dozdobíme mandlemi a několika Pedro bonbonky.