

Mražený krém s mangem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čokoládové musli 50 g
- mango 1 ks
- cukr krupice 120 g
- smetana ke šlehání 250 g
- mandle 60 g
- kakao 50 g
- vaječný likér 50 ml
- vejce 5 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do kastrůlku dáme krupicový cukr, smícháme ho s trochou vody a na mírném plameni svaříme do konzistence sirupu
2. Ve vodní lázni šleháme žloutky a postupně zašleháváme cukrový sirup, pak odstavíme z tepla a vmícháme kakao, na jemno mleté mandle, vaječný likér a do tuha ušlehanou smetanu
3. Do pohárů klademe střídavě vrstvu čokoládového müsli a krém, potom poháry dáme na 3 hodiny do mrazničky
4. Po zmrazení povrch každého poháru posypeme trochou müsli, poklademe očištěným na menší kousky nakrájeným mangem a poháry ještě chvíli vychladíme v lednici a pak podáváme.