Mrkvovo-mangová pěna

Kategorie: Chuťovky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 4 ks
- Máslo 1 lžíce
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Agávový sirup 3 lžíce
- Mléko 175 ml
- Zázvor 10 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mango 1 ks
- Krupicový cukr 50 g
- Mascarpone 225 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mrkve oloupejte a odřízněte tuhé konce. Pak je nastrouhejte. V hlubokém hrnci rozpusťte máslo, přidejte mrkev, po chvíli i mletou skořici a dobře promíchejte. Pár minut opékejte, pak přidejte agávový sirup a vařte 10 minut. Vlijte mléko, přiveďte téměř k bodu varu, snižte plamen a pomalu provářejte 20–30 minut, nebo dokud mrkev zcela nezměkne a mléko se nevyvaří. Nelekejte se, pokud to bude trvat déle. Pak sejměte z plotny a nechte zchladnout. Zázvor oloupejte a nastrouhejte na

jemné straně struhadla. Dužinu manga rozmixujte do pyré. Smetanu ušlehejte do krémova a smíchejte ji s cukrem. Mascarpone vyklopte do mísy a vidličkou ho vyšlehejte, pak přidejte zchladlou mrkev, strouhaný zázvor a mangové pyré. Nakonec vše přimíchejte ke šlehačce. Vzniklou pěnu rozdělte do pohárků a 2–3 hodiny chlaďte. Servírujte s extra kopečkem šlehačky, posypané skořicí.