



Karamelový dezert

asi 4 porce



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Ještě potřebujeme:

dezertní skleničky

Na krém:

250 ml smetana ke šlehání 33%

250 g mascarpone

2 balíčky Třtinový cukr

karamelový Dr. Oetker

Na ozdobení:

mango

8 ks karamelové sušenky

250 ml smetana ke šlehání 33%

1 PL cukr

- 1** V míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni smetanu dotuha. Do ušlehané smetany postupně zašleháváme elektrickým ručním šlehačem na nejnižším stupni mascarpone a karamelový cukr.
- 2** Mango očistíme, nakrájíme na malé kousky a rozdělíme do sklenic. Lžící rozdělíme krém do skleniček. Karamelové sušenky podélně vložíme po stěnách sklenek do krému tak, aby polovina sušenky byla ponořena do krému.
- 3** V míse vyšleháme smetanu s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha, naplníme do cukrářského sáčku a ozdobíme na krém. Dozdobíme mangem.

Tip:

- **TIP:** Můžeme doplnit jiným ovocem, např. banány nebo kompotovanými hruškami.

