



Mangový dezert

asi 4 porce



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 ks mango
- 2 ks banán
- zázvor čerstvý (asi 2 cm)
- 2 PL med tekutý
- 1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
- 160 g kokosový jogurt
- šťáva pomerančová z 1 pomeranče
- 1 balení VEGA Gel Dr. Oetker
- 250 ml voda
- 1 balíček Dort-želé žluté Dr. Oetker
- 1 balení Creme VEGA Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- ponorný mixér
- 4 ks dezertní poháry

- 1 Na přípravu dezertu v míse mango s banánem, nastrohaným zázvorem, medem a pastou rozmixujeme pomocí ponorného mixéru. Osm PL odebereme a doplníme do 350 g bílým jogurtem. Do zbytku ovocné směsi nalijeme pomerančovou šťávu do výsledných 250 ml.
- 2 VEGA Gel připravíme s vodou podle návodu na obale. Nalijeme do směsi s jogurtem a důkladně zamícháme. Rozdělíme do pohárů a necháme v chladničce ztuhnout asi hodinu.
- 3 Dort-želé smícháme v kastrůlku s druhou ovocnou směsí a připravíme podle návodu na obale. Nalijeme do pohárů na ztuhlou jogurtovou vrstvu a opět necháme v chladničce ztuhnout asi hodinu.
- 4 Ozdobíme Creme VEGA.

