

Nepečená rychlovka s mangem a čokoládovým krémem

4 porce



Jednoduchý



do 15 Min.



Přísady:

- 1 ks mango
- 20 kusů piškoty dětské kulaté
- 1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
- 500 ml mléko plnotučné
- 1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
- 1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
- 2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na ozdobení:

- 1 balíček Šlehačka v prášku Dr. Oetker
- 150 ml mléko polotučné

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu dezertu mango oloupeme a nakrájíme na kostičky. Asi 16 piškotů rozdělíme na dno pohárů. Na piškoty nanese kostičky manga a pár kousků manga necháme na ozdobu. Zlatý klas připravíme s mlékem podle návodu na obale, jen místo cukru ho připravíme s vanilkovým cukrem, skořicovým cukrem a kakaem. Uvařený Zlatý klas nalijeme do pohárů na mango a piškoty a necháme vychladnout.
- 2 Na ozdobení vyšleháme šlehačku s mlékem elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček a nanese na povrch pohárů. Dozdobíme piškoty a mangem a podáváme.