

# PUCHARKI ŚMIETANKOWE Z NADZIENIEM MANGO – MARAKUJA



## składniki:

(na 6 porcji)

- 0,5 słoika (ok. 250 g) nadzienia do ciast i deserów Helcom o smaku mango – marakuja
- 500 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 150 ml mleka
- 2 łyżki żelatyny
- świeże mango, borówki i mięta do dekoracji



## Sposób przygotowania:

Mleko podgrzewamy tak, aby było ciepłe, ale nie gorące. Dodajemy żelatynę i dokładnie mieszamy, aby nie było żadnych grudek. Odstawiamy do przestudzenia. W tym czasie ubijamy śmietanę z cukrem pudrem na sztywną masę. Nadal miksując, wlewamy mleko z żelatyną i miksujemy do połączenia się składników. Masę przelewamy do pucharków i odstawiamy na ok. 1 h do lodówki do stężenia. Po tym czasie na wierzch deserów wykładamy nadzienie mango – marakuja, dekorujemy świeżymi owocami i miętą.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami  
[www.helcomeasycook.pl](http://www.helcomeasycook.pl)