

Bonbonky Pedro v kokosovém dezertu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 2

1031 kalorií , **6 g** cukrů , **93 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Anna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bonbonky-pedro-v-kokosovem-dezertu>

Příprava

Nejdříve z plechovky s kokosovým mlékem odlijeme stranou kokosové mléko, aby nám zbyl kokosový krém, který vložíme do mixéru. Mixujeme dokud nevznikne hladký krém (pokud by byl krém moc tuhý, můžeme přidat lžičku mléka). Poté třetinu nakrájeného manga rozdělíme do dvou skleniček. Na mango dáme polovinu kokosového krému, který také rozdělíme do obou skleniček. Poté jako další vrstvu dáme maliny spolu s Pedro bonbonky a třetinou nakrájeného manga. Další vrstvou je opět kokosový krém, který už spotřebujeme. Na krém vložíme zbytek manga a ozdobíme mandlemi a Pedro bonbonky.

Ingredience

- ✓ 1 ks mango
- ✓ 1/2 hrnek maliny
- ✓ 1 balení Želé bonbonky Pedro - Hambáče
- ✓ 2 lžíce mandle
- ✓ 400 ml kokosové mléko

Kategorie

Návštěva, Dezert, Snídaně



Tip k receptu

Můžete přidat jakékoliv jiné ovoce, popřípadě i vybrat jiné Pedro bonbonky, které se budou barevně hodit.

