

Mangová pěna s růžovými pusinkami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 12min
Celkový čas: 1h 32min , Porce: 4

739 kalorií , **180 g** cukrů , **8 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/mangova-pena-s-ruzovymi-pusinkami>

Příprava

Smetanu vyšleháme ve šlehačce. Mango rozmixujeme s cukrem a vmícháme šlehačku. Ochutíme limetkovou šťávou. Rozdělíme do formiček (pudinkových, na muffiny...) a dáme 30 minut do lednice. Bílek vyšleháme se solí a cukrem. Dále pak 30 ml vody smícháme s cukrem krupice a barvivem. Vaříme 1-2 minuty. Po vychladnutí vmícháme bílek. Na plechu vytvoříme pusinky a pečeme 70 minut na 100 °C. Mangovou pěnu podáváme s pusinkami.

▣ Tip k receptu

Množství limetkové šťávy dáme dle chuti.

Ingredience

- 800 g manga
- 4 lžíce třtinového cukru
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 lžičku limetové šťávy
- 1 bílek
- 1 špetku soli
- 1/2 lžičky bramborového škrobu
- 75 g cukru krupice
- 1 ml potravinářského barviva

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Dezert

