

Kokosové tvaroháčkové řezy s mangem



5.0

1 hodnocení



Dezerty



30 min

Budete potřebovat

Špaldovo-kokosové piškoty	120 g / 1 balení
Mascarpone	500 g
Polotučný tvaroh	500 g
Smetana ke šlehaní nebo kokosové mléko	150 ml
Moučkový cukr nebo sladidlo např. javorový sirup, med	50-70 g
Strouhaný kokos	25 G

Lžička mleté vanilky nebo vanilkového extraktu	1
Zralé mango	1
Čerstvé jahody	150
Mangovo-jablečná kapsička / popř. jinou oblíbenou příchuť	1

Postup přípravy receptu

U vaření s dětmi je potřeba vzdát se svých vizuálních a často i obsahových představ. :D Na druhou stranu, pro samotné děti, nemůže být nic lepšího, než je do příprav v kuchyni taky zapojit. Můj původní záměr u tohoto receptu byl trošku jiný, ale vlastně to chuťově nakonec dopadlo ještě líp, než jaký byl plán. Tento dezert si můžou děti klidně připravit i do skleniček a naskládat si vrstvy a množství podle svého. Maty mi totiž sdělil, že mango jíst nebude, i když kapsičku vycucl hned. :D A to až potom, co bylo hotovo. Sladkostí si dezert lze přizpůsobit dle svého. Jo a myslím, že s tímto neurazíte ani žádného dospělého-i já jsem byla vůči kapsičce na krému nejdřív skeptická, ale fungovalo to moc hezky.

- 1 S dětmi postup přeskakujte a upravujte, jak je libo. :D
- 2 Jahody i mango omyjte. Jahody nakrájejte na plátky a mango na kostičky.
- 3 Ve velké míse společně smíchejte mascarpone, tvaroh, strouhaný kokos, vanilku a cukr nebo sladidlo. Poté přilejte smetanu nebo kokosové mléko a zapracujte v hladký krém.
- 4 Na dno pekáče, dortové formy nebo skleniček poskládejte vrstvu z piškotů. Na ně dejte vrstvu krému a uhladte – použijte 2/3 z krému.
- 5 Pokračujte přidáním mangového pyrė. Rovnoměrně rozprostřete plátky jahod, kostičky manga a ovoce rozetřete zbývající krém.
- 6 Dozdobit můžete dle libosti. Lyofilizovaným ovocem, sušenými jedlými květy, čerstvým ovocem, pyrė, kokosem nebo piškoty.
- 7 Hotový dezert dejte přes noc uležet do lednice, aby piškoty natáhly vlhkost z krému a změkly.

TIP: Pokud chcete podávat ihned, piškoty nejprve namočte nebo pokapejte mlékem, popř. mlékem s rozpuštěnou bílou čokoládou.

Autor: Martina Hladjuk [@mamachefcz](#)