

Mangové skleničky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	zralé mango
200 g	máslové či jiné sušenky
2 lžíce	strouhaný kokos
2 lžíce	máslo
150 ml	šlehačka
100 ml	kondenzované mléko



Postup přípravy

Mango oloupeme a pokrájíme na malé kousky. Odložíme stranou. Sušenky vložíme do mixéru a rozmixujeme na drobečky. Přidáme kokos a rozpuštěné máslo, promícháme. Šlehačku vyšleháme dotuha, vlijeme kondenzované mléko a zamícháme. Do skleniček dáme na dno asi 1,5 cm vrstvu sušenkové směsi a upěchujeme. Dále vrstvíme podle libosti šlehačkovou vrstvu s mangem (můžeme udělat i jednu vrstvu mangové šlehačky, kterou vytvoříme společným rozmixováním připravené šlehačky a pár kousků manga). Hotové skleničky dáme alespoň na hodinu vychladit a podáváme.