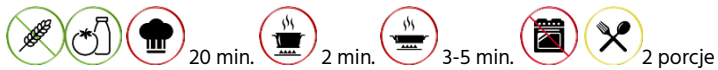




## SŁODKI SMAK AWANSU



### SKŁADNIKI:

- × 1 nieduże mango
- × 125 g borówek amerykańskich
- × 125 g czerwonych porzeczek
- × 2 nieduże banany
- × 1/2 cytryny
- × Kilka listków mięty do dekoracji

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 100 g białej czekolady
- × 100 g śmietany 36%
- × 1-2 łyżki likieru amaretto
- × 2 łyżki płatków migdałowych

### PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
2. Przygotowujemy sos. Śmietanę umieszczamy w garnuszku, a następnie mieszając podgrzewamy niemalże do zagotowania. Zdejmujemy z ognia i dorzucamy pokrojoną na mniejsze kawałeczki czekoladę. Cały czas mieszamy, aż czekolada dokładnie się rozpuści i powstanie kremowy sos. Wlewamy amaretto i ponownie mieszamy. Sos przelewamy do dzbanuszka/miseczki i po przestygnięciu umieszczamy w lodówce na kilkadziesiąt minut. Płatki migdałowe dodajemy do sosu, od razu po wlaniu likieru lub bezpośrednio przed podaniem, w zależności od preferencji (jeśli chcecie aby były chrupkie należy je dosypać w ostatniej chwili).
3. Mango obieramy i kroimy w dowolny kształt. Podobnie postępujemy z bananem, który dodatkowo polewamy obficie sokiem z cytryny, aby nie stracił swojego koloru. Porzeczki dokładnie myjemy, osuszamy, a następnie odrywamy szypułki.
4. W szklanym naczyniu układamy (wedle uznania) kolejne warstwy owoców, przekładając również listkami mięty. Sos z białej czekolady podajemy osobno, bądź polewamy bezpośrednio przed podaniem.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania kulek wykorzystałam wykrawacz o średnicy 20 mm.
- × Jeśli sałatkę przygotowujecie dla dzieciaków, likier możecie zastąpić syropem amaretto lub go po prostu pominąć.

