SŁODKA Pi-STACJA

30 min. 2 min. 30 min. 2-4 porcje

SKŁADNIKI NA SŁODKI TALERZYK:

- 2 wafelki Lusette o smaku czekoladowym (2 x 50g)
- 40 g masła
- 60 g orzechów włoskich

SKŁADNIKI NA PISTACJOWE KULE:

- 100 g serka twarogowego śmietankowego
- około 40 g mango
- 1 łyżka cukru pudru

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 100 g serka twarogowego śmietankowego
- 50 g orzechów włoskich
- 1 łyżka cukru pudru
- 2-3 łyżki obranych pistacji
- 1 mango średniej wielkości
- kilkanaście sztuk winogron bezpestkowych
- listki mięty

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy słodkie talerzyki. Wafelki Lusette łamiemy i wrzucamy do rozdrabniacza, a następnie dodajemy rozpuszczone na patelni masło oraz orzechy włoskie. Całość miksujemy, aż uzyskamy masę o konsystencji mokrego piasku. Foremki do tarty (dwie o średnicy 15 cm) smarujemy masłem, a ich dno wypełniamy wafelkową masą (masę dokładnie wklepujemy i wyrównujemy). Tak przygotowane formy wkładamy do zamrażalnika na 10 minut, a następnie pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół) przez 25 minut i odstawiamy do wystygnięcia.
2. Przygotowujemy krem. Serki wrzucamy z mango i cukrem pudrem do malaksera i bledujemy do uzyskania kremu o jednolitej konsystencji.
3. Przygotowujemy pistacjowe kule. Do rozdrabniacza wrzucamy serek śmietankowy, orzechy włoskie oraz cukier puder. Całość miksujemy aż uzyskamy kremową masę, którą to wkładamy do zamrażalnika na około 10-15 minut. Obrane pistacje drobno siekamy. Ze schłodzonej masy tworzymy kuleczki (formujemy je obtaczając masę w posiekanych pistacjach) – najlepiej wykonywać tę czynność w rękawiczkach.
4. Wystudzone spody wyjmujemy z foremek i smarujemy kremem z mango. Następnie układamy naprzemiennie pokrojone mango, winogrona oraz pistacjowe kule. Całość dekorujemy listkami mięty.

DODATKOWE UWAGI:

- Deser tej wielkości z łatwością podzielicie nożem na 4 kawałki. Do przygotowania sałatki wykorzystałam serek twarogowy śmietankowy HAGA od firmy Lactima i to właśnie tego produktu dotyczą podane proporcje. Jeśli będziecie używać innego serka, to z uwagi na możliwe różnice w konsystencji, przepis może wymagać niewielkich modyfikacji.
- Do wykonania słodkiego talerzyka wykorzystałam Wafelki czekoladowe Lusette, niemniej jednak przepis ten powinien mieć zastosowanie również w sytuacji, jeśli wykorzystacie inne wafelki.

© Just a SALAD 2017
Pobrano z serwisu: justasalad.pl