

PRZEPIS

Ciasto bez pieczenia – jogurtowa Terrina z mango i kremem Nutella® na Święta

Łatwe

30 min



SKŁADNIKI NA 9 PORCJI

18 podłużnych biszkoptów

500 ml schłodzonej śmietanki kremówki 30% lub 36%

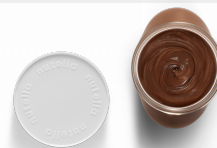
500 g jogurtu greckiego w temperaturze pokojowej

1 łyżeczka pasty z wanilii

15 g żelatyny w proszku lub 6 listków + 70 ml wody

400 g mango + kilka kawałków do dekoracji

135 g kremu Nutella® (15 g na porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

- 1 Formę keksówkę o wymiarach 30,5×11 cm wyłożyć folią spożywczą. Po bokach poukładać biszkopty, jeden przy drugim.
- 2 Połowę jogurtu lekko podgrzać, mieszając, zdjęć z palnika. Żelatynę dokładnie rozpuścić w wodzie. Dodać do ciepłego jogurtu, dokładnie wymieszać, lekko przestudzić, ale nie dopuścić do stężenia. Wymieszać z resztą jogurtu.
- 3 Śmietankę i wanilię ubić na sztywno w misie miksera. Dodać ją do jogurtu z żelatyną w 3 porcjach, delikatnie mieszając szpatułką, aż do połączenia się masy. Dodać 400 g mango i delikatnie wymieszać.
- 4 Gotową masę przełożyć do formy z biszkoptami, wyrównać. Schłodzić w lodówce do całkowitego stężenia, przez kilka godzin.-
- 5 Po wyjęciu z lodówki przyciąć biszkopty, by były na równi z deserem, następnie wyjąć z formy i przełożyć na paterę.
- 6 Terrinę z wierzchu posmarować kremem Nutella[®], a na nim położyć dodatkową porcję mango.-