

Mini serniczek z mango i marakują

SKŁADNIKI

SKŁAD SERNICZKA

1000 g	MASCARPONE mix UHT	200 g	PASTOVOCREM FABBRI
50 g	NEW YORK CHEESECAKE FABBRI	25 g	NONNA RACHELE FABBRI
1	BLACK LOVE VELVET (DO WYKROJENIA)		

ŻELKA

200 g	PUREE MARAKUJA BOIRON	20 g	PANNAMOUSSEE FABBRI
200 g	MANGO MARAKUJA W ŻELU ALFAPRO		

DEKORACJA

- 1 ŚWIEŻE OWOCE MANGO I MARAKUJA (OPCJONALNIE)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Mascarpone mix Uht ubijamy z Pastovocrem, New york chesecake i nonna Rachele Fabbri przez ok. 3 min. Gotowy krem szprycujemy workiem cukierniczym do form silikonowych, zamrażamy.
- 2 Marakuję Boiron gotujemy z pannamousse Fabbri po zagotowaniu dodajemy Mango marakuja w żelu Alfapro. Wykrajamy z blatu krążki wielkości środka monoporcji i umieszczamy go wewnątrz, resztę wylewamy przestudzoną żelką.

Smacznego

