

Monoporcje z białą czekoladą i żelką mango-marakuja



Potrzebne narzędzia*:

- forma do monoporcji-jajek (ale oczywiście możesz zrobić deser w innym kształcie) - - pojemność tej formy to 8 x 60 ml
- stolnica (najlepsza jest silikonowa, np. taka, możesz zamiennie użyć maty silikonowej)
- mata silikonowa (możesz użyć papieru do pieczenia)
- wałek do ciasta (najlepszy jest silikonowy, np. taki)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- blacha z piekarnika (do pieczenia ciasteczek)
- mikser
- garnek
- waga kuchenna (np. taka)
- deska do krojenia lub twarda podkładka (do przenoszenia wypełnionej formy)
- sitko (do przetarcia marakui)
- okrągły wykrawacz do ciastek (użyłam takiej foremki o średnicy 6 cm z zestawu kótek)
- rękaw cukierniczy (ja najbardziej lubię silikonowe)
- narzędzie do wydrążania jabłek, użyłam go do wycinania żelki (narzędzie ma średnicę 2 cm, dokładnie tyle ile średnica otworu foremki; możesz użyć w tym celu małego okrągłego wykrawacza; najlepszy efekt dadzą foremki w kształcie kulek)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Monoporcje z białą czekoladą i żelką mango-marakuja



Potrzebne składniki (na 8 sztuk):

Żelka mango-marakuja:

- 150 g pulpy z mango (najlepsza jest ta z odmiany alphonso)
- 100 g pulpy z marakui (waga przed odcedzeniem pestek) lub około 5 owoców
- 4 g żelatyny (1 łyżeczka)
- łyżka cukru
- 2 łyżki soku z cytryny

Ciasteczka kokosowe:

- 75 g mąki pszennej
- 25 g wiórków kokosowych
- 35 g drobnego cukru do wypieków
- 75 g zimnego masła, pokrojonego

Mus z białej czekolady:

- 250 g białej czekolady (bardzo polecam [Icam Endelweiss](#))
- 150 ml mleka
- 180 ml kremówki 30%
- 2 łyżeczki żelatyny
- 100 g wiórków (będą potrzebne do obtoczenia gotowych monoporcji)

Dodatkowo:

- Wiórki kokosowe do dekoracji.

Monoporcje z białą czekoladą i żelką mango-marakuja



Opis przygotowania:

Żelka mango-marakuja:

1. Marakuję przetrzyj przez sitko.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
3. Mango, marakuję, sok z cytryny i cukier zagotuj.
4. Zdejmij garnek z palnika i dodaj żelatynę. Wymieszaj.
5. Żelkę schłodź, a potem lekko zamroź. Wykrawaj dowolne kształty.

Ciasteczka kokosowe:

1. Do suchych składników dodaj masło i zagnieć.
2. Ciasto rozwałkuj na stolnicy i wycinaj ciasteczka.
3. Piecz w temperaturze 180°C przez około 10 minut.

Mus z białej czekolady:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Mleko podgrzej. Dodaj czekoladę. Odczekaj 2 minuty i wymieszaj.
3. Żelatynę podgrzej na małym ogniu, tylko do rozpuszczenia.
4. Ubij śmietankę i stopniowo dodawaj ją do czekolady delikatnie mieszając.

Składanie monoporcji:

1. Wypełnij formę musem prawie do pełna. W środek włóż żelkę i wepchnij do środka. Umieść formę w zamrażarce na kilka godzin.
2. Wyjmij desery z formy.
3. Desery obsyp wiórkami kokosowymi.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych
przepisów, tutoriali i recenzji
zajrzyj na blog Cakeit.pl.

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/Cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/Cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/Cakeit_pl)