

# CUKORMENTES POHÁRDESSZERTÉK A MINDENNAPOKRA

## Mangós/Vörös áfonyás/Őszibarackos pohárkrém

### MORZSA

Búzaliszt	150 g
Vaj	100 g
Eritrit	65 g
Tojássárgája	1 db

Kakaós változat: +20 g kakaópor

Az alapanyagokat gyúrja tésztává és hűtőben pihentesse több órát. A tésztát nyújtsa ki és kb. 175°C-on süssse készre. Miután kihűlt, törje morzsás állagúra.



### KRÉM

Tejszín 33%	1 l
Mascarpone	150 g
<b>Babbi B-Free cukormentes Desszertkrémor</b>	300 g

A mousse mixet keverje el a tejszínnel és hagyja állni 10 percet, hogy feloldódjon, majd verje habbá. A kész habot keverje a mascarpone-hoz.

### MANGÓS RÉTEG

#### 100%-os Alphonso

mangó püré	250 g
Zselatin	8 g
Víz	5 g

A zselatint oldja fel langyos vízben és keverje a mangó püréhez.

### Dekoráció

Norte Haya étcsokoládé  
60% maltitollal

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

A krémet, a morzsákat és a cukormentes mangó zselét vagy a cukormentes Babbi B-Free variegatokat (vörös áfonya, őszibarack) ízlés szerint rétegezze.