בישולים

מוס מנגו עם גנאש ורוטב מנגו

רכיבים

- עוגת שוקולד הבית, או כל עוגת שוקולד אחרת
- כפית ליקר לפי הטעם
- גרם שוקולד מריר
- מיליליטר שמנת מתוקה
- 2/1 1/2 מיכל תרכיז מנגו קפוא
- מיכל שמנת מתוקה ויתרת השמנת שנשארה מהגנאש
- 4/1 1/4 כוס דובדבנים או כל פרי אחר לקישוט
- 4/1 1/4 כוס אגוזים גרוסים
- 4/1 1/4 כוס פירורי עוגיות

הכנה

1. להכנת הגנאש: שוברים שוקולד מריר לקוביות וממיסים עם השמנת במיקרו. מערבבים עד שנוצר גנאש כהה ומבריק.
2. להכנת מוס מנגו: מקציפים את כל השמנת המתוקה שנותרה עם תרכיז המנגו, עד ליצירת קצפת יציבה.
3. פורסים את העוגה ומפוררים טיפה, אפשר לפורר בידיים. מרפדים את הכוסות בחתיכות העוגה, לכל עובי שרוצים. מטפטפים מעט ליקר על העוגה.
4. שופכים מעט גנאש על שכבת העוגה.
5. מזליפים את מוס המנגו מעל הגנאש עד לגובה של שלושת רבעי הכוס, שופכים עוד מהגנאש בנדיבות מעל המוס.
6. מזליפים מעט מתרכיז המנגו שנותר מעל (נותן חמיצות נהדרת משמש כרוטב), מקשטים בדובדבן או בכל מה שרוצים ואוהבים, מכניסים לקירור ל-60 דקות, לפחות.

90 דקות

9 servings 9