Mango med rom og valnøttis

Ingredienser



♥ Mango (se tips)
♥ Rom (se tips)
♥ Valnøttis (se tips)

Fremgangsmåte

Rens mango og del opp i skiver. Beregn ca en halv mango pr porsjon. Legg mangoskivene på desserttallerkener som helst bør ha litt kant.

Ha 1-2 ss med rom over mangoen på hver tallerken og la stå i kjøleskapet i ca 30 min.

Ta tallerkenene ut av kjøleskapet og legg en god kule med valnøttis på tallerkenen. Server!

Tips

♥ Det er viktig at du bruker søt og moden mango, da dette er helt avgjørende for å få god smak på denne desserten. Jeg bruker alltid gul mango (pakistansk mango) hvis jeg får tak i det.

♥ Bruk helst hvit rom fordi det ser finest ut på tallerkenen (men smaksmessig går det fint å bruke brun rom). Jeg bruker her Havana Club 3 års Rom.

♥ Vidunderlig god valnøttiskrem fås kjøpt i merket Mövenpick. Kanskje den aller beste iskremen jeg vet om! Selges i mange norske matvareforretninger.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mango-med-rom-og-valnottis