Smoothiedessert med mango og açaí

Ingredienser



Mango:
♥ 3 søte, modne mango (se tips)
♥ 1 lime

Açaí:
♥ 3 søte, modne bananer, frosne i biter (se tips)
♥ 200 g açaí-puré (se tips)
♥ 1 ss lønnesirup
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Rens mango og ha fruktkjøttet i en food processor sammen med revet skall og presset saft fra lime. Kjør til en glatt mos. Sett mangomosen kjølig (se tips).

Ha frosne bananbiter, açaí-puré, lønnesirup og vanilje i en food processor. Kjør blandingen sammen til en tykk og jevn masse.

Legg mangomos og açaí-blandingen lagvis i dessertglass.

Server straks.

Tips

♥ Jeg brukte her fersk, pakistansk mango, som gir ekstra nydelig, søt mangosmak. Får du ikke tak i dette, går det også fint å bruke annen mango eller frosne mangobiter, men siden disse er mindre søte, bør du da smake deg frem til om

mangomosen trenger å tilsettes litt lønnesirup eller annen søtning.

♥ Det går fint å rense mangoene og oppbevare i fryseren, slik at mangomosen lages med frosne mangobiter.

♥ Bruk søte, modne bananer for god smak. Når du har bananer hjemme som begynner å bli for modne, er det lurt å dele dem i biter og fryse ned, så har du alltid bananbiter klare i fryseren til en smoothie.

♥ Açaí-puré kjøpes frossen og finnes i flere velassorterte, norske matbutikker.

♥ Mangomosen kan gjerne lages klar en stund i forveien og oppbevares i kjøleskapet. Açaí-blandingen lages med frosne ingredienser og blir derfor tykkere i konsistensen enn mangomosen. Açaí-blandingen bør derfor lages rett før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smoothiedessert-med-mango-og-acai