



Smoothiedessert med mango og açai

Ingredienser

Mango:

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

Açai:

- ♥ 3 søte, modne bananer, frosne i biter (se tips)
- ♥ 200 g açai-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, açai-puré, lønnesirup og vanilje i en food processor. Kjør blandingen sammen til en tykk og jevn masse.

Legg mangomos og açai-blandingene 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.

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

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

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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