



Трайфл TWIX «Гол» у стаканчиках
Рецепт

Трайфл TWIX «Гол» у стаканчиках



Час приготування	40 хвилин
Інгредієнти	7 шт.
Порцій	12 х

Подати до столу цей десерт — це майже те саме, що забити гол під час важливої гри. Готовий солоний карамельний соус, куплений у магазині, скорочує час приготування.

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 коробка (113 г) суміші для шоколадного пудингу
- 1/3 склянки сиру маскарпоне
- 2 ст. ложки солоного карамельного соусу
- 1/2 склянки жирних вершків
- 15 батончиків TWIX Minis (додавати частинами)
- 1 невеликий тюбик білої глазури
- 1 тюбик зеленої глазури

Інструкції

1. За допомогою електричного міксера приготуйте шоколадний пудинг згідно з інструкцією на пакуванні. Збийте сир маскарпоне і солоний карамельний соус до отримання однорідної маси; відставте.
2. У невеликій мисці збийте вершки до утворення стійких піків; додайте до суміші шоколад і солону карамель до повного змішування. Викладіть у кондитерський мішок з круглим наконечником; відкладіть. Дрібно наріжте 3 батончики TWIX Minis; викладіть у невелику миску. Відкладіть.
3. За допомогою білої глазури прикрасьте решту цукерок TWIX Minis, щоб вони нагадували шнурівку на футбольному м'ячі; відкладіть.
4. Рівномірно розподіліть подрібнений TWIX Minis на 12 прозорих міні-стаканчиків. Зверху викладіть мус із шоколаду та солоної карамелі.
5. Для кожної порції встановіть «футбол» 1 TWIX Minis у мусі. Прикрасьте зеленою глазур'ю, щоб вона нагадувала траву.
6. Порада: за бажанням замініть вершковий сир на сир маскарпоне.

Більше схожих рецептів



Батончики TWIX® зі смаком яблучного пирога

Час приготування

1,5 години

Інгредієнти

12 шт.



Брауні TWIX® зі смаком вареного згущеного молока

Час приготування

1 година

Інгредієнти

10 шт.



Торт TWIX® «Банановий спліт»

Час приготування

2 години

Інгредієнти

9 шт.

Source URL: <https://www.twix.com/ua/recipes/twix-touchdown-trifle-cups>