



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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mango-med-rom-og-valnottis>