



## Eksotisks krēms

1 l **Debic Crème Brûlée**, krēma brulē pamats  
12 gab. zemenes  
3 gab. kivi  
1 gab. nogatavojušies mango  
1 citronu sula

Rotāšanai  
svaigas piparmētras  
gaišais gabalu un kristāliskais cukurs

### **Pagatavošana:**

Augļus notīra un sagriež gabalos. Augļu gabalus samaisa un pievieno citronu sulu, sadala mazos trauciņos un uz neilgu laiku (līdz 30 minūtēm) novieto saldētavā, lai gabaliņi pieliptu viens pie otra.

Uzkarsē **Debic Crème Brûlée** un ļauj atdzist.  
Augļus un krēmu kārto trauciņos attiecībā 1:1.  
Liek ledusskapī uz 2 stundām.  
Piparmētras saberž miezerī kopā ar cukura gabaliem.

### **Rotāšana:**

Gatavo krēmu pārbārsta ar cukura un piparmētru maisījumu un karamelizē ar degli.

