



MANGOVO-KOKOSOVÝ PUDING S TAPIOKOU

6 pohárů na 1 osobu

35 minut

15 - 20 minut

Postup

Puding:

Namočte tapioku na 30 minut do středně velké pánve naplněné kokosovým mlékem.

Cukr, sůl, lžoutek a několik kapek vanilkového extraktu řádně vylehejte.

Pánev s kokosovým mlékem a tapiokou zahřejte na střední teplotu. Až se směs začne vařit, teplotu snižte. Za stálého míchání vařte asi 15 minut, dokud směs nezhoustne.

Odstavte z plotny a přidejte zbytek vanilkového extraktu.

Nalejte do pohárů na puding a nechte vychladnout přes noc. V případě potřeby stačí pouze několik hodin.

Mangové pyré:

Rozmixujte/rozmačkejte mango, cukr a šťávu z limetky tak, aby vznikla hladká směs. Dejte chladit dle potřeby.

Ingredience

Puding:

560 ml kokosového mléka

60 g cukru krystal

Mangové pyré:

1 oloupané a zralé mango nakrájené nahrubo

50 g strouhaného kokosu

Puding podávejte ozdobený jednou lžící mangového pyré.

Tip:

Pro mimořádnou chuť přidejte želehačku a několik hoblinek nastrouhané limetkové kůry.