MANGOVO-KOKOSOVý PUDING S TAPIOKOU

6 pohÃ¡rÅ¯ na puding | 35 - 40 minut | 15 - 20 minut

Postup

Puding:

Namo?te tapioku na 30 minut do st?edn? velké pánve napln?né kokosovým mlékem.

Cukr, s?l, ?loutek a n?kolik kapek vanilkového extraktu ?ádn? vy?lehejte.

Pánev s kokosovým mlékem a tapiokou zah?ejte na st?ední teplotu. A? se sm?s za?ne va?it, teplotu sni?te. Za stálého míchání va?te asi 15 minut, dokud sm?s nezhoustne.

Odstavte z plotny a p?idejte zbytek vanilkového extraktu.

Nalejte do pohár? na puding a nechte vychladnout p?es noc. V p?ípad? pot?eby sta?í pouze n?kolik hodin.

Mangové pyré:

Rozmixujte/rozma?kejte mango, cukr a ??ávu z limetky tak, aby vznikla hladká sm?s. Dejte chladit dle pot?eby.

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 l?ící mangového pyré.

Tip:
Pro mimo?ádnou chu? p?idejte ?leha?ku a n?kolik hoblinek nastrouhané limetkové k?ry.