



KÓKUSZOS TÁPIÓKAPUDING MANGÓVAL

Adag

6 pudingos pohár 40 perc

15-20 perc

Elkészítés

Puding:

Áztassa a tápiókát kókusztejben 30 percen keresztül egy közepes méretű lábasban

Ezután keverje bele a cukrot, sót, a tojássárgát, és pár csepp vanília kivonatot

Közepes lángon kezdje összefőzni a hozzávalókat, amíg a keverék fel nem fő, ezután vegye le a fokozatot alacsony hőmérsékletre.

Folyamatosan kevergetve főzze tovább még 15 percig, amíg a keverék el nem kezd sűrűsödni

Ekkor vegye le a tűzről és keverje bele a maradék vaníliakivonatot

A krémet öntse pudingformákba, és egy éjszakára tegye a poharakat a hűtőbe. Ha ennél kevesebb ideje van, pár óráig tartsa a krémet a hűtőben

Mangó öntet

Hozzávalók

Puding:

70g apró gyöngy tápióka

560 ml kókusztej

1/4 teáskanál asztali só

1/2 teáskanál vanília kivonat

1 tojás sárgája

60 g porcukor

Mangópüré öntet:

1 db hámozott és kimagozott érett mangó (nagyobb darabokra vágva)

Egy fél lime leve

50 g kókuszreszelék

2 teáskanál porcukor

Turmixolja simára a mangót, a cukrot és a lime-lét, és tegye a hűtőbe felhasználásig

A pudingot egy evőkanálnyi mangó öntettel a tetején szolgálja fel

Plusz tipp

Egy kis extra különlegesség érdekében tegyen tejszínhabot és egy kis reszelt lime-héjat a puding tetejére