



# MANGOVO-KOKOSOVÝ PUDING S TAPIOKOU

## Príprava

6 pudingových pohárov 150 ml

## Doba varenia

15-20 minút

## Postup

### Puding

Namočte tapioku na 30 minút do stredne veľkej panvice naplnenej kokosovým mliekom.

Cukor, soľ, štipka a niečoľko kvapiek vanilkového extraktu vyšľahajte.

Panvicu s kokosovým mliekom a tapiokou položte na stredne zahriatu platňu, kým sa zmes nezačne variť a potom teplotu znížte. Za stáleho miešania varte asi 15 minút, kým zmes nezhrubne.

Odložte z platne a pridajte zvyšný vanilkový extrakt.

Nalejte do pudingových pohárov a nechajte vychladnúť cez noc. V prípade potreby nechajte odstáť niekoľko hodín.

### Mangové pyré

Miešajte/mixujte mango, cukor a limetkovú šťavu, kým nevznikne hladká hmota. Ak je to potrebné, odložte do chladničky.

Svoj puding podávajte ozdobený lyžicou mangového pyré.

## Ingrediencie

### Puding:

70 g malých kúskov tapioky  
560 ml kokosového mlieka

60 g pieskový cukor

### Mangové pyré:

1 olúpané a zrelé mango nakrájané nahrubo

50 g strúhaného kokosu

**Tip:**

Pre mimoriadnu chuť pridajte 1/2 čajovej lyžičky a niečo hobliniek  
nastrúhanej limetkovej kôry.