

WORTH TO EAT...

Food blog

Tapiokový pudink z kokosového mléka s kiwi

Potřebujeme: na 4 porce

- 200 ml kokosového mléka
- 300 ml vody
- 120 g tapiokových perel
- 1 vanilkový lusk
- 2 lžice medu
- 4 kiwi/ libovolné ovoce



Jak na to:

V hrnci promícháme kokosové mléko s vodou. U kokosového mléka z konzervy je vždy nahoře usazená tuhá vrstva kokosového mléka a pod ní je čirá tekutina. Jelikož konzerva má 400 ml a budeme na tento recept potřebovat její polovinu, vždy dbejte na to, abyste odebrali polovinu z obou vrstev. Do promíchané tekutiny vložíme tapiokové perly a necháme je přes noc namočené.

Druhý den do hrnce s namočenými perlami přidáme vanilková semínka. Semínka dostaneme z vanilkového lusku tak, že ho podélně rozřízneme a nožem z něj seškrábneme veškerá semínka. Směs poté dle chuti dosladíme medem. Záleží na tom, jaké máte v úmyslu použít ovoce na pyré. Já jsem volila kiwi, které bylo nakyslé, proto jsem pudink osladila dvěma lžicemi medu s pěkným kopečkem ;-). Všechny složky v hrnci pořádně promícháme a dáme vařit. Přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme 5 minut. Perličky během varu zprůhlední a získají želatinovou konzistenci.

Připravíme si ovocné pyré. Ovoce oloupeme, nakrájíme a rozmixujeme pomocí ponorného mixéru. Polovinu pyré rozdělíme na dno skleniček a zalijeme pudinkem. Poté co pudink mírně zatuhne, rozdělíme navrch i druhou polovinu ovocného pyré. Pudink můžeme servírovat ihned, nebo nechat vychladit v ledničce.

Dobrou chuť ♥