

Kókuszos tápióka puding

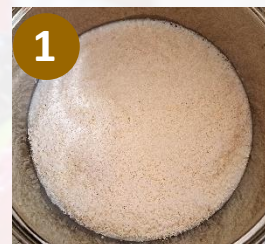
Hozzávalók: (6 adag)

1,5 dl tápióka gyöngy
6 dl tej / növényi tej
3 evőkanál méz, ennek megfelelő
mennyiségű cukor / édesítőszer

4 evőkanál kókusz reszelék
½ mokkás kanál őrölt vanília
½ mokkás kanál őrölt kardamom

2 evőkanál kakaópor
1 dl tej
1 dkg vaj
1 evőkanál cukor, ennek megfelelő
mennyiségű édesítőszer

Elkészítés:



A tápióka gyöngyöt, és a kókusz reszeléket egy kis lábasba kimérjük, ráöntjük a tej felét, és 10 percet állni hagyjuk, amíg felszívja a folyadékot.



A maradék tejet a tápiókára öntjük, hozzáadjuk a kardamomot, vaníliát, és gyenge tűzön kevergetve főzni kezdjük.



Gyorsan elkészül, látni fogjuk, ahogy kocsonyásodnak és áttetszővé válnak a gyöngyök. Ha szükséges, még kevés tejet adhatunk hozzá.



A tűzről lehúзва elkeverjük benne a mézet, cukrot, vagy az édesítőt. Poharakba kanalazzuk a pudingot, és hűlni hagyjuk.



Közben elkészítjük a csokoládé öntetet, minden hozzávalót egy edényben óvatosan összeforralunk. Kicsit hűlni hagyjuk, majd a kész pudingra kanalazzuk.



Elkészítés: 20 perc
Hűtés: 60 perc

A tápióka egy igen tápláló alapanyag, mely nagyon ritkán jelenik meg a hazai konyhákban.

Egy példa arra, hogy gyorsan el lehet készíteni egy ízletes édességet. Kedved szerint variálhatod az ízeket, mert alapesetben a tápiókának nincs jellegzetes íze.