
Deser kokosowy w paski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2708 razy.

przygotowanie - 40 minut

dla 4 osób:

Krem kokosowy:

100 g wiórków kokosowych,

4 czubate łyżki cukru,

40 ml mleka,

2 łyżeczki żelatyny

Galaretka z kiwi:

300 g dojrzałych kiwi,

4 czubate łyżki cukru,

łyżeczka likieru z kiwi,

2 łyżeczki żelatyny.

Porcja - 320 kalorii

Obie porcje żelatyny zalać odrobiną zimnej wody, namoczyć .

Przygotować krem kokosowy: mleko wlać do rondelka, dodać cukier i wiórki kokosowe, zagotować .

Rondelek przykryć , odstawić na 30 minut. Mleko przecedzić przez gazę. ogniu, dodać jedną porcję odcisniętej żelatyny. Rozprowadzić dokładnie. Wystudzić .

Kiwi obrać i zmiksować .

W drugim rondelku podgrzać likier z łyżeczką wody i cukrem. Dodać drugą porcję odcisniętej żelatyny. Dokładnie wymieszać i dodać do syropu.

Żelatynę z syropem wlać do kiwi, wymieszać .

Wysokie szklaneczki napęlniać stopwego masą kiwi. Gdy zastygnie - powtórzyć . Ostudzić .

"Moje Gotowanie"