

קינוח קרם קוקוס אקזוטי



רכיבים

- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- שקית פתיבר קלאסי
- גרם שוקולד לבן שבור לקוביות
- גרם קוקוס טחון יבש
- 1/2 2/1 פרוסות אננס טרי
- כפית מיץ לימון
- כפות סוכר חום
- פסיפלורה
- מיליטר שמנת מתוקה
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- גרם קרם קוקוס

הכנה

1. ממיסים את השוקולד במיקרוגל עד להמסה מלאה. מוסיפים את הפתי בר והקוקוס, מערבבים ומעבירים למקפיא להתקשות עד ההרכבה (כרבע שעה).
2. חותכים את הקוקוס לקוביות קטנות (כ- 1/2 ס"מ) ומעבירים למחבת קטנה. מוסיפים את הלימון, הסוכר והפסיפלורה ומערבבים יחד על אש בינונית עד להמסה של הסוכר. מצננים.
3. במיקסר מקציפים את השמנת המתוקה, הגבינה, קרם הקוקוס (מומלץ לערבב אותו מעט לפני שמוסיפים) והפודינג למשך כ-10 שניות במהירות איטית ולאחר מכן למשך כשתי דקות במהירות בינונית עד שהפודינג מגיע למרקם של יוגורט.
4. בכל כוס שמים 2 כפות מקרם הקוקוס. מוסיפים מעל 2 כפיות מתערובת הפתי בר בשכבה אחידה. מוסיפים כף מהקוקוס המקורמל. חוזרים שוב על שלושת השלבים.
5. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר להתייצבות, מומלץ כשעתיים לפחות לפני ההגשה. ניתן להכין עם נקטרינה או מנגו במקום האננס. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

140 דקות

12 servings 12