

Doradca Smaku XII: Pudding z tapioki z herbatą matcha, odc. 21



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drobna tapioka	6 łyżek
mleko kokosowe	1/2 l
sproszkowana herbata matcha	1 i 1/2 łyżeczki
biała czekolada	1 tabliczka
mus z mango	1 szklanka
maliny świeże	1/2 szklanki
borówki	1/2 szklanki
melon miodowy	1/2 szt.

Do smaku:

Cukier ze skórką cytryny do ciast i deserów Prymat

Kardamon mielony Prymat

Imbir mielony Prymat

Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat

Do dekoracji:

listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tabliczkę
białej
czekolady
siekamy na
małe kawałki.
Z połówki
obranego
melona
miodowego
wydrążamy
łyżką pestki i
kroimy owoc
na grubsze
kawałki.
Mleko
kokosowe
wlewamy do
garnka,
dosypujemy
sposzkwoną
herbatę
matcha i
podgrzewamy,
mieszając.
Wrzucamy
rozdrobioną
tabliczkę
białej
czekolady.
Dodajemy
łyżeczkę
cukru ze
skórką
cytryny,
cukier
trzciny i
szczyptę
mielonego
kardamonu.
Do garnka
wsypujemy
drobną
tapiokę i
gotujemy
20-30 min, aż
stanie się
szklista.
Całość
przyprawiamy
mielonym
imbirem oraz
szczyptą soli
himalajskiej.

Podanie:

W
schłodzonych
pucharkach
układamy
kawałki
melona,
zakrywamy je
2 łyżkami
tapioki oraz 3
łyżkami musu
z mango. W
musie z
mango
zatapiamy
kilka borówek,
a na wierzchu
układamy
parę malin.
Deser
dekorujemy
świeżą miętą
pieprzową.