

Krem kokosowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko	400 ml
wiórki kokosowe	20 dag
cukier	8-10 łyżek
masło roślinne	25 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłej wody i odstawić do spęcznienia. Mleko należy zagotować, wsypać do niego wiórki kokosowe, wymieszać i odstawić do całkowitego wystygnięcia. Miękkie masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać no niej wiórki kokosowe wraz z żelatyną i ubijać do całkowitego połączenia się składników.