MANGO DEZERT

Shan´shi
Celá Ázia, celkom jednoducho.

Shan´shi prísady

165 ml Kokosové mlieko

Ostatné prísady

Šľahačková smotana
Mango
Maliny, lesné ovocie, alebo ovocie podľa chuti.
Sušienky



Postup

Do smotany všľaháme kokosové mlieko Shan'shi a necháme odležať v chladničke. Zatiaľ si očistíme mango a vidličkou ho roztlačíme na kašu.
Pripravíme si ovocie, ktoré máme radi, môže byť aj rozmrazené. Sušienky nasekáme podľa chuti. Nakoniec do pohára uložíme vrstvu sušienok a postupne ich prekladáme vyšľahanou smotanou s kokosovým mliekom, mangom a ovocím.

porcie:



Kokosové mlieko

Kokosové mlieko je neodmysliteľnou súčasťou thajskej kuchyne. Mlieko je získavané z čerstvých kokosových orechov a je ideálne na zjemnenie omáčok a polievok. Obsah tvorí 78% kokosu, čo môže viesť k tuhnutiu produktu, t.j. kvapalná časť klesne na spodok. Stuhnutá časť kokosového mlieka sa môže použiť namiesto oleja alebo masla na prípravu jedál vo woku.



Kokosové mlieko light

Shan'shi kokosové mlieko light je verzia s nízkym obsahom tuku a kalórií. Získava sa z dužiny čerstvých kokosových orechov. Kokosové mlieko je exotická prísada používaná na zjemnenie polievok, jedál z ryže a karí, ale je vhodná aj do všetkých druhov dezertov. Vďaka svojmu zníženému obsahu tuku sa Shan'shi kokosové mlieko light odporúča na výrobu ľahkých ovocných letných nápojov.

Ázia na tanieri