

Kokosový krém

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kokosové mléko 2 dl
- smetana 2 dl
- voda 2 dl
- moučkový cukr 50 g
- vanilkový cukr 1 ks
- tapioka (maniokový škrob) 60 g
- nastrouhaný kokos 40 g
- celá vanilka 1 ks
- limetková kůra 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci smícháme kokosové mléko, smetanu, vodu, cukr a vanilkový cukr a přivedeme k varu. Stáhneme intenzitu vařiče a metlou vmícháme maniokový škrob a nastrouhaný kokos. Ze tří čtvrtin zakryjeme hrnec poklicí a necháme na mírném ohni vařit 25 minut.
2. Krém rozlijeme do misek a nejméně na dvě hodiny dáme do lednice vychladit. Pokud ho necháme zmrazit, získáme výbornou zmrzlinu. Zdobíme limetkovou kůrou a vanilkou.

Poznámka:

Tajemství thajské kuchyně

Kromě toho, že je thajská kuchyně nápaditá, variabilní a lehce stravitelná, je především ďábelsky pálivá.

Traduje se, že užití chilli papriček má i své racionální důvody:

- 1) vypálí bacily
- 2) snižují pocení
- 3) usnadňují spalování tuků
- 4) zabraňují brzkému pocitu hladu

I když máte při konzumaci thajských pochoutek pocit, že polykáte šavle meče, výsledná chuť dobře připraveného pokrmu je neuvěřitelně harmonická a nechává vyniknout i sladkým a kyselým valérům. Thajská kuchyně se zakládá na kvalitních a čerstvých surovinách. Má samozřejmě i svá specifika, která v českých poměrech asi sotva naplníte. Smířte se proto s tím, že pražená sarančata si ke svačině nejspíš nedáte, a soustředte se na pokrmy, jejichž ingredience je možné bez potíží sehnat ve specializovaných asijských prodejnách v našich končinách.

Základní thajské ingredience:

- * čerstvý koriandr
- * citronela (citronová tráva)
- * kokosové mléko
- * chilli pasta
- * bazalka
- * rybí omáčka (noc mam)
- * zelené citrony (limetky)