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. Smiřte se proto s tím, že pražená sarančata si ke svačině nejspíš nedáte, a soustřeďte 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)