

Plovoucí ostrovy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kokosové mléko 7 dl
- Jemný krupicový cukr 140 g
- Bílky 3 ks
- Smetanový pudinkový prášek 1 balení
- Citronová šťáva 1 lžička
- Strouhaný kokos a čokoládové vločky na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V 6 dl kokosového mléka rozpustíme za stálého míchání 60 g cukru, přivedeme k varu, vmícháme pudinkový prášek rozmíchaný ve zbylém mléce a na mírném ohni vaříme za stálého míchání 2 minuty. Z bílků a citronové šťávy ušleháme tuhý sníh a postupně do něj zašleháme zbylý cukr, až je sníh tuhý a lesklý. Uvařený teplý pudink nalijeme do misek. Ze sněhu vykrojíme pomocí dvou lžiček malé nočky, které rozdělíme na pudink v miskách a posypeme je čokoládovými vločkami a kokosem. Podáváme ihned.