

Kokos Blancmange



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljakosovog mleka**
- **1 šoljavrele vode**
- **3 šoljepunomasnog mleka**
- **1/2 šolješecera**
- **6 kašikagustina**
- **1/4 kašicicesoli**
- voce koje cete koristiti uz to

Priprema

Zagrejemo mleko i šefer, mešamo, dok se šefer sasvim istopi. Izmešamo kokosov krem i mleko dok dobijemo glatku masu. Sada prelijemo 1/2 šolje vrueg mleka preko toga. Mešamo. Vratimo na šporet i dodamo ostatak mleka. Dodamo so i na tihoj vatri ostavimo oko 5 minuta da se zgusne. Sipamo u moldice, ostavimo da se ohladi, pa stavimo u frižider oko 4 sata. Ja sam ovo služila sa sljivama kuvenim u portu.

Savet

Anglonizacija, potekla od Fraancuske rei blanc manger (bela hrana). Sladak desert, koji se pravi od mleka i gustina pa mu se dodaju još razni ukusi. Iako Blancmange esto ima svakojake boje to Englezima ne smeta. Ja najviše volim ovu verziju, koja je zaista bela. U receptu ete videti da se gulin prokuva i krka krae vreme.