

Dinja sa hladnom kremom od kokosa



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1veca dinja
- 150 gkokosa
- 20 ggustina
- 50 gšecera
- 2 kašikejogurta
- 1/2limuna
- 2 kašikeruma
- 1 prstohvatsoli
- 750 mlvode

Za ukrašavanje:

- malolistica mente
- malokokosa

Priprema

U šerpu staviti kokos,šecer, so, sitno narendanu koru od limuna, kuvati na niskoj temperaturi oko 30 minuta. Procedite, dodajte gustin koji ste razmutili u 2 kašike vode. Stavite na vatru, dodajte rum i kuvajte dok se ne zgusne na niskoj temperaturi. Na kraju dodajte sok od limuna i promešajte. Ohladite kremu. Dinju, presecite na pola, ocistite od semena i malom kašicom izdubite dinju, (ja sam sa kašikom, za sladoled) ali ne previše do kore. Vec hladnoj kremi dodajte jogurt i komadice dinje i promešajte. Sipajte u dinju, ako ima viška kreme pojedite :) ukrasite kokosom i listicima mente. Ohladite u uživajte.

Savet