

Čokoladni kokos desert



Izrada:

Od ukupne količine hladnog mlijeka odvojiti 1 dl i pomiješati sa pudingom i šećerom (količinu šećera prilagodite svom ukusu) u glatku smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi dok mlijeko ne zakipi, a zatim dodati prethodnu smjesu i zakuhati puding uz stalno miješanje. U puding nakon cca 10 minuta hlađenja dodati maskarpone sir i kokos mrvice i izmiksati.

Od čokolada i slatkog vrhnja pripremiti ganache tako što izlomljenu čokoladu prelijemo slatkim vrhnjem i zagrijavamo u odgovarajućoj šerpici na srednjoj temperaturi uz stalno miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa šporeta.

U pripremljene čaše ili desertne posudice prvo rasporediti sloj kakao keksa, zatim puding smjesu i završiti čokoladnim slojem. Ako su čaše ili posude dublje postupak rasporeda slojeva keksa i pudinga ponoviti još jednom i završiti čokoladnim slojem. Ostaviti u frižider na hlađenje.

Potrebni sastojci za 8 porcija:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker special kokos pudinga
- 170 g šećera (ili po ukusu)
- 250 g mascarpone sira
- 60 g kokosovih mrvica
- 250 g drobljenog kakao keksa
- 200 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuhanje
- 2.5 dl slatkog vrhnja

Dekoracija:

- Dr. Oetker kakao mrvice
- kokos mrvice
- listići mente

Po želji prije serviranje dekorisati čokoladnim mrvicama, kokos mrvicama i listićima mente.

Prijatno!