

Chřestové vanilkové cappuccino s kokosovou šlehačkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

731 kalorií , 0 g cukrů , 45 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/chrestove-vanilkove-cappuccino-s-kokosovou-slehackou>

Příprava

Nakrájený chřest svaříme spolu s vanilkovým cukrem a vanilkovým luskem ve smetaně, dokud nebude chřest měkký. Tuto směs rozmixujeme dohladka, přidáme šťávu z limetky, dle chuti přicukrujeme a trošku vyšleháme. Dáme vychladnout do lednice. Z kokosového mléka vyjmeme pouze pevnou část, kterou ušleháme v šlehačku, tu vmícháme do rovněž vyšlehané šlehačky ze smetany. Dle chuti přidáme cukr. Zdobíme zkaramelizovanými hlavičkami chřestu, a kokosovými plátky.



Ingredience

- ✓ 200 g chřestu
- ✓ ¼ vanilkového lusku
- ✓ 300 ml smetany
- ✓ 50 g vanilkového cukru
- ✓ 1 limeta
- ✓ Kokosová šlehačka: 1 kokosové mléko
- ✓ 200 ml smetany
- ✓ cukr moučka

Kategorie

Výjimečný den, Zelenina, Něco extra, Labužník, Návštěva, Nápoje a koktejly, Dezert