

Pinacolada



Mus kokosowy

125ml - mleczka kokosowego Vera

75g - żółtka

50g - cukru

1 płatek żelatyny namoczony

Zrobić sos angielski, dodać żelatynę namoczoną i zostawić do wystygnięcia.

Ostudzony sos połączyć ze 120 g bitej śmietany i 40 ml rumu Bacardi. Trzymać w lodówce.

Ananas w żelu

1 puszka ananasa w kawałkach Vera 565 g

50g - żelu dekoracyjnego neutralnego

40ml - pulpy mango Vera

2 marakuje

Ananasa odsączyć z zalewy. Dodać resztę składników i wymieszać razem. Trzymać w lodówce.

Kokosowa beza

200g - białka (zimne)

200g - cukru kryształu

200g - cukru pudru

50g - wiórków kokosowych

Ubijać białka i dodać cukier kryształ, a następnie cukier puder i wiórki kokosowe. Wymieszać ręcznie, rozsmarować na macie do pieczenia i suszyć w piecu rozgrzanym do 90°C przez 2-3 h.

Podawać na talerzu z prażonymi wiórkami kokosowymi, świeżą miętą i czekoladowymi ołówkami.