

Десерт из личи с кокосовым молоком и тапиокой (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции:

- [тапиока \(мелкие шарики\)](#) – 50 г,
- [кокосовое молоко](#) – 1 банка (400 мл),
- [консервированные личи](#) – 1 банка,
- белый сахар – 2 ст.л. (по желанию, если захотите подсластить воду для варки тапиоки).



1. В кастрюле (скажем, в трехлитровой) вскипятить не менее 2-х литров воды, высыпать в нее шарики тапиоки, дать снова закипеть, сделать средний огонь и оставить вариться не менее чем на 20 минут, периодически помешивая. Готовая тапиока должна стать абсолютно прозрачной. При намокании и варке в течение первых пяти минут тапиока станет прозрачной, но в центре шарика останется белая точка – это говорит о том, что тапиока еще не готова. Остальное время варки как раз и будет ожиданием момента, когда эта точка исчезнет.
2. Отцеживать готовую тапиоку от воды не нужно, так как она тут же склеится. Аккуратно слейте горячую воду, не обязательно всю, и добавляйте к тапиоке холодную воду. Снова слить воду через край кастрюли и опять налить холодной воды. Можно повторить процедуру еще пару раз с тем расчетом, чтобы вареные шарики тапиоки остались в кастрюле в холодной воде. Готовую тапиоку оставить в воде до приготовления десерта. В воду можно добавить кубики льда.
3. Подготовить плоды личи - если личи свежие, т.е. в шкурке, то сначала стоит их ополоснуть, промокнуть полотенцем и очистить от шкурки (она прекрасно снимается, как с мандарина), извлечь мякоть (она похожа на виноград) и удалить из нее косточку (похожа на косточку от финика). Если личи консервированные, то просто извлечь их из банки. В сервировочную емкость (пиалу или креманку) выложить часть вареных шариков тапиоки и добавить плоды личи, залить кокосовым молоком (предварительно размешанным до однородности). Если кажется, что получилось недостаточно сладко, то можно добавить сироп от личи. Лучше, если личи и кокосовое молоко перед приготовлением были бы охлажденные. Десерт не только вегетарианский, он веганский.