

## Десерт из манго и тапиоки (Азиатская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

**тапиока** – 50 г,

**кокосовое молоко** – 100 мл,

**консервированный манго** – 1 банка,

белый сахар – 2 ст.л. (по желанию, если захотите подсластить воду для варки тапиоки).



1. В кастрюле (скажем, в 3-х литровой) 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 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. Приготовить фруктовое пюре – в нашем случае ломтики консервированного манго извлечь из банки, переложить в блендер и измельчить до состояния пюре.
4. В сервировочную емкость (пиалу или креманку) выложить часть вареных шариков тапиоки, залить кокосовым молоком и добавить фруктового пюре. Сверху можно украсить, скажем, вишенкой, свежей или консервированной, и сразу подавать к столу.