

# Tapiokový pudink



## Postup:

Na pudink smíchejte v rendlíku tapiokové perly, kokosové mléko, vanilku (lusk i dřeň), sůl a žloutek (nejste-li vegani) i zvolené sladidlo. Na mírném ohni přivedte k mírnému varu a vařte tak, že směs sotva bublá, za častého míchání, až tapioka zprůsvitní a změkne; trvá to asi 20 minut. Nechte trochu zchladnout.

Mezitím rozmixujte oloupané a vypeckované mango, popřípadě i s troškou (do 1/2 lžičky) strouhané limetové kůry. Můžete naředit trochou kokosové vody či kokosového mléka (ale nepřehřejte to, směs by neměla být vodovitá).

Tapiokový pudink smíchejte s mučenkovou dužinou a dejte ho do skleniček. Navrch rozdělte mangové pyré a dejte do chladničky na 4 hodiny nebo přes noc, aby ztuhl. Před podáváním můžete ozdobit kokosovými hoblinami a/nebo bylinkami, jako je máta, meduňka či bazalka.

## NĚCO NAVÍC

Pudink není třeba sladit, ale když už se bez sladké chuti neobejdete, sáhněte po medu, agávovém či datlovém sirupu, kokosovém cukru nebo stévií.