

Budinca de tapioca cu zmeură

written by Andreea



De ciuda ca n-am castigat premiul la concurs, desi voi m-ati votat cu atata drag, m-am hotarat sa postez astazi si reteta borcanului in cauza :). In primul rand vreau sa va multumesc pentru sustinere si pentru toate voturile pe care mi le-ati oferit. Din cele 85 de poze inscrise in concurs, poza mea s-a clasat pe primul loc in galeria de poze, cu un numar de 117 voturi. Insa premiul a fost obtinut de catre o alta poza tare frumoasa, care a fost apreciata de catre juriu. M-am inscris la concurs intr-o doara la concurs, budinca de tapioca o facusem cu o zi inainte, iar borcanasul din poza ma astepta cumintel in frigider. Asa ca am incarcat poza in aplicatie si m-am delectat cu deliciosenia aceasta, parfumata, racoroasa, perfecta pentru zilele de vara. Si sincer, vazand atatea voturi din partea voastra, atata dragoste si sustinere, m-am simtit vinovata ca nu pot sa va trimit macar un pic din savoarea acestei budinci.

Deserturile cu tapioca sunt foarte indragite de asiatici. Cat am stat in China, eu una m-am ferit de deserturile acestea, intrucat tapioca era un element necunoscut pentru mine □ si nu ma incumetam sa mananc asa ceva. Insa imediat ce am dat de licoarea minune cu ceai negru, lapte si perle de tapioca, mi-am zis ca ceva mai bun de atata nu se poate! :). As fi postat demult si reteta bauturii cu perle negre de tapioca, dar nu le-am gasit inca pe la noi. Am gasit in prima faza, perle albe pe care le-am pregatit acum ceva timp in reteta cu Perle de tapioca cu lapte de cocos si litchee. Apoi cu mare bucurie am gasit si perlutele mici de tapioca pe care le stiam eu din China si pe care le iubesc cu desavarsire. Deserturile cu perlute mici se prepara mult mai repede si sunt mai savuroase. Despre perlele de tapioca gasiti mai multe informatii [AICI](#). Pe scurt, budinca aceasta este o deliciosenie cu perlute de

tapioca, lapte de cocos aromat cu apa de trandafiri si zmeura proaspata.

Ne trebuiesc:

100 g perle mici de tapioca

400 ml apa rece

400 ml lapte de cocos

100 g zahar

2 lingurite apa de trandafiri

250 g zmeura proaspata

1 crenguta menta proaspata

Ca sa fiti siguri ca va iese desertul de fiecare data, calculati la 1 masura perle de tapioca, 4 masuri de apa rece. Adica la o ceasca de perle tapioca, puneti de 4 ori mai multa apa.



Intr-o cratita incapatoare puneti perlele de tapioca impreuna cu apa rece. Lasati pe foc mic spre mediu amestecand incontinuu (aveti grija sa nu se prinda de fundul vasului!), pana cand apa capata o culoare alb-lptos, iar perlele incep sa se umfle, operatiune care nu va dura mai mult de 5 minute. Vetii observa ca amestecul incepe sa se intareasca destul de repede si va capata consistenta unei mamaligi.

Luati cratita de pe foc, turnati apa rece peste amestec si clatiti bine. NU va sperati de cantitatea mare de masa gelatinoasa, ci clatiti in continuare, pana ce continutul scade la jumatate, iar perlele vor deveni transparente. Strecurati perlele de apa intr-o sita deasa si transferati-le din nou in cratita. Turnati peste laptele de cocos impreuna cu zaharul si amestecati usor cu o lingura. Puneti cratita din nou pe foc si amestecati incontinuu pana ce obtineti o budinca consistenta (5, maxim 7 minute!). Stingeti focul si adaugati apa de trandafiri. Lasati amestecul sa se raceasca la temperatura camerei.



Pregatiti vasele pentru budinca. Turnati in ele cateva linguri de budinca,



asezati cateva zmeurici



dupa care iar budinca si zmeura, pana ce umpleti vasele



pe deasupra puneti iar cateva zmeurici



dati vasele la frigider pentru 2-3 ore sau cel mai bine peste
noapte



garnisiti cu menta proaspata



serviti cu pofta!



Va multumesc din suflet pentru tot! Sunteti minunati! Va
iubesc!



Enjoy!