

Mochi cu rambutan si lapte de Cocos

written by Andreea



Mochi este desertul cel mai iubit de catre japonezi si este servit in general la nunti, sarbatori sau diferite petreceri. Traditional, aceste mici delicatese sunt rotunde, albe, dar pot fi si colorate cu colorant alimentar in verde sau rosu, doar pentru a le da o culoare mai vioaie. Ele au diferite tipuri de umpluturi, precum pasta de fasole rosie, alune pisate, nuci, pasta de susan nou, fructe! Spre exemplu capsune :). Sunt dulci cu textura usor lipicioasa, dar delicate si savuroase. Textura lor lipicioasa este data de faina din orez glutinos, nelipsita din deserturile asiatice.

Cu ocazia acestei retete, va anunt faptul ca incepe Asia Fest, primul festival din Romania, dedicat promovarii valorilor culturale ale continentului asiatic. Puteti urari intreaga lor activitate cat si celelalte retete inscise in concurs pe pagina lor de Facebook, [aici](#). In cadrul acestui festival a fost organizat si concursul Rice UP, in colaborare cu Tan Viet ([detalii aici](#)) si restaurantul Chefs Experience, unde ii puteti gasi si pe pagina de Facebook [aici](#).

In cadrul concursului am primit o bocceluta cu 4 ingrediente din care sa folosesc minim doua pentru a executa un preparat fie dulce, fie sarat. Am avut asa: 1 sticla sos de soia, 1 pachet taitei vermicelli, 1 conserva rambutan si 1 lapte de cocos. De data asta am optat pentru preparat dulce, avand in vedere faptul ca nu puteam sa ratez rambutanul care mi-a placut tare mult!

Si daca v-am trezit si voua interesul cu aceasta bocceluta de ingrediente, aflati faptul ca am pregatita pentru voi o bocceluta identica pe care o puteti castiga intr-un concurs tare simplu. Detaliile concursului vin mai jos, dupa ce vorbim

despre reteta. ☒



Ingrediente pentru 12-15 bucati:

300 g faina de orez glutinos

200 ml lapte de cocos

15 fructe rambutan din compot

100 ml sirop de compot rambutan

50 g zahar

100 g pasta de fasole rosie

70 g nuca de cocos rasa



Pregatiti un vas pentru bain marin. Puneti pe foc o oala umpluta pe jumatate cu apa si aduceti apa la punctul de fierbere.

Intr-un castron rezistent la temperaturi inalte amestecati faina de orez glutinos impreuna cu zaharul si amestecati bine.



turnati laptele de cocos si siropul de compot,



amestecati totul bine pana obtineti o compozitie lichida, asemanatoare cu cea de clatite.



Acoperiti castronul cu folie alimentara, faceti o gaura in mijlocul foliei si puneti castronul deasupra oalei cu apa care fierbe. Lasati pe aburi pentru 15 minute. Stingeti focul, amestecati compozitia energic si lasati sa se raceasca.

Veti obtine o compozitie vascoasa dar manevrabila.



Scurgeti foarte bine fructele de rambutan din compot, puneti-le pe un servet de bucatarie si lasati-le sa se zvante usor.



umpleti fructele de rambutan cu cate o bobita de marimea unei alune, de pasta de fasole rosie.



Din compozitia vascoasa rupeti bucati si tavaliti-le putin prin amidon pentru a va ajuta sa nu se lipeasca de maini.



in mijlocul aluatului puneti fructul rambutan, strangeti aluatul intr-o mingiuta



treceti mingiuta de aluat prin nuca de cocos rasa.



Daca deja biluta de aluat nu mai este lipicioasa, treceti-o prin siropul de rambutan ramas, dupa care dati-o prin nuca de cocos.



Repetati operatiunea cu restul de aluat pana ce ati terminat toata compozitia. Este de preferat ca in timpul prepararii, sa tineti castronul acoperit cu un capac, deoarece atunci cand se raceste, compozitia se intareste si nu mai este atat de maleabila.



Serviti mochi la temperatura camerei, cat inca sunt usor elastice.



Se pot pastra si pentru a doua zi, acoperite cu o folie alimentara.

La nevoie,



La nevoie, se pot reincalzi usor pentru cateva secunde la cuptorul cu microunde.



Enjoy!

Buun, si acum despre concursul pentru voi :). Daca doriti si voi o bocceluta cu ingrediente identica cu cea din imaginea de mai sus, atunci va invit la un mic concurs organizat aici pe blog.

Pentru a participa trebuie sa-mi lasati un comentariu aici, in josul paginii la sectiunea comentarii, in care sa-mi spuneti ce preparat ati pregati cu ingredientele din bocceluta Tan Viet. Comentariul sa contina si numele si prenumele vostru pentru a va putea inscrie in concurs. NU lasati pseudonime sau comentarii anonime! Pe acelea nu le pot lua in calcul.

Concursul incepe astazi si se termina duminica, pe data de , orele 23:59. Castigatorul va fi ales prin tragere la sorti cu ajutorul si va fi anuntat pe data de EDIT: Castigatorul acestui concurs este Ati Etem. Felicitari! Te rog sa-mi lasi pe mail (andreeachinesefood@) o adresa fizica valabila pe teritoriul Romaniei unde iti pot trimite premiul.