

Tapioca cu piersici si inghetata de banane

written by Andreea



Desi marea majoritate dintre voi poate plecati in concediu, m-am intors! Uf, repede mai trec zilele cele frumoase! Insa trebuie sa va spun ca acest concediu a fost unul dintre cele mai frumoase, mai ales ca am avut ocazia sa vizitam Croatia, un loc pe care ne doream demult sa-l vedem! Am revenit in tara cu o raceala destul de urata care m-a tinut un pic departe de bucatarie, insa deja ma simt mai bine. Si daca stau bine cu timpul, am sa scriu si aici pe blog o postare despre cum a fost si ce locuri am vizitata in Croatia.

Pana atunci va aduc o reteta noua cu piersici delicioase de la Sun Food!. Stiti ca sunt mare fan tapioca si ca de multe ori am folosit-o in retetele mele chinezesti, dar de data aceasta mi-am dorit sa o combin cu fructe si inghetata. Si este chiar interesanta! Inghetata ascunsa intre straturile de piersici si tapioca este chiar o surpriza la care nu v-ati fi asteptat, asa ca va recomand sa o strecurati si voi data viitoare in desertul vostru!

Ingrediente:

1 conserva compot piersici Sun Food 820 g

1 ceasca perle tapioca

200 ml lapte cocos

3 lingurite miere

2 lingurite apa flori de portocal

menta proaspata

pentru inghetata de banane:

2 banane taiate feliute



Incepeti mai intai cu inghetata de banane, care trebuie pregatita din timp. De fapt, pentru aceasta inghetata nu aveti nevoie decat de 2 banane pe care le decojiti, le taiati feliute, le puneti pe o hartie de copt si le dati la congelator pentru 4-5 ore, Puteti face acest lucru si cu cateva zile inainte. Pastrati feliutele de banane inghetate pana la momentul prepararii.

Desfaceti conserva de compot, scurgeti bine piersicile si pastrati lichidul aromat de la piersici!

Apoi preparati tapioca:



Intr-o oala puneti tapioca si turnati apa peste ea cat sa o acopere. Lasati tapioca sa absoarba toata apa timp de 10 minute.



In acest timp tapioca se va mai inmuia si va inghiti toata apa.



Turnati apoi peste ea inca 4 cesti de apa si puneti cratita pe foc



fierbeti timp de 2-3 minute pana ce tapioca se ingroasa ca o mamaliga. In acest moment tapioca este gatita doar partial. O parte din perlutele de tapioca incep sa devina transparente.



Puneti toata compozitia intr-o sita deasa si treceti sub un jet de apa rece. O mare parte din amidonul lasat de tapioca se va pierde si veti obtine o cantitate mai mica de perlute.



Puneti perlutele inapoi in cratita si turnati peste lichidul

aromat din compotul de piersici si laptele de cocos



si fierbeti la foc mic pana ce perlutele sunt toate transparente. Lasati amestecul sa se raceasca complet, dupa care adaugati mierea si apa din flori de portocal. Pastrati budinca de tapioca la frigider pana in momentul servirii. Dupa ce se raceste, compozitia devine mai groasa, cam ca o budinca.



Pregatiti inghetata: Scoateti feliile de banane de la congelator



Puneti-le asa inghetate cum sunt intr-un blender.



Porniti blenderul pentru 2-3 minute pana ce obtineti cea mai fina si mai cremoasa inghetata! :). Atentie! Aceasta inghetata se topeste foarte repede, asa ca daca nu o folositi imediat, o puteti pastra la congelator pentru cateva minute, maxim o jumatate de ora. Daca o lasati mai mult, va face cristale de gheata.



Tocati bucatele piersicile scurse din compot si puneti cate o lingura pe fundul cupelor de servit



Asezati un strat de tapioca peste piersici



Apoi cate o lingura de inghetata de banane si din nou un strat de piersici



Pe deasupra inca o lingura de inghetata si putina tapioca



Garnisiti cu frunze proaspete de menta.



Serviti desertul imediat!



Inghetata aceea cremoasa chiar este o surpriza in mijlocul
straturilor de tapioca si piersici



Un desert minunat de vara, racoros si delicios!



Enjoy!