Tropisk frukt med kokoskrem



Ingredienser

Tropiske frukter:
♥ 0,5 fersk ananas
♥ 2 kiwi
♥ 1 appelsin
♥ 2 mango
♥ 2 pitahaya (dragefrukt)
♥ 1 boks physalis (kjærlighetsfrukt)

Kokoskrem:
♥ 1 boks (400 g) kokoskrem eller 2 bokser kokosmelk (se tips)
♥ 2-3 ss melis (se tips)

Karamelliserte mandler:
♥ 150 g mandelflak
♥ 1 dl brunt sukker (se tips)

Pynt:
♥ 4 friske jordbær

Fremgangsmåte

Start med å lage klart kokoskrem og karamelliserte mandler. Merk at boksene med kokosmelk må stå kaldt over natten før de kan brukes for å lage kokoskrem.

Kokoskrem:
Kokoskrem kan fås kjøpt på hermetikkboks i matbutikker med godt utvalg av

asiatiske produkter. Da kan du bruke hele inneholdet i boksen og det holder med 1 boks.

Alternativt kan du bruke 2 bokser med kokosmelk som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene, men da er det viktig at du bruker kokosmelk med fullt fettinnhold. La kokosmelkboksene stå i kjøleskapet over natten.

Dagen etter åpner du boksene og tar ut det øverste, kremete laget og har dette i en skål. Det som er igjen i boksen (omtrent halvparten av totalinnholdet) er tyntflytende og kan ikke brukes til å lage kokoskrem (men er kjempegodt i gryteretter og annen matlaging, så ikke kast det).

Pisk kokoskremen sammen med melis.

Karamellisert mandler:
Ha mandelflak og brunt sukker i en stekepanne. Varm opp på middels varme så sukkeret smelter. Rør hele tiden så mandelflakene blir godt dekket med smeltet sukker og pass på at de ikke blir brente. Avkjøl.

Sette sammen desserten:
Rens frukten og del i biter.

Legg litt kokoskrem og deretter frukt nederst i dessertskålene. Dryss over karamelliserte mandler. Dekk med mer kokoskrem.

Gjenta med et nytt lag tropisk frukt, karamelliserte mandler og kokoskrem.

Topp med tropisk frukt - og gjerne jordbær for fargens skyld. 😃

Oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

♥ Vil du lage desserten sukkerfri, kan du bytte ut melis med sukrinmelis når du lager kokoskremen. Brunt sukker kan byttes ut med sukrin gold når du lager karamelliserte mandler.

♥ For å lage kokoskrem av bokser med kokosmelk, er det helt nødvendig at du bruker kokosmelk med fullt fettinnhold. Det er denne delen av kokosmelken som legger seg på toppen i boksen når den står kaldt over natten. Bruker du fettredusert

kokosmelk, vil innholdet beholde melkekonsistens også etter en natt i kjøleskapet.

♥ Bruk et variert utvalg tropiske frukter for å få en spennende dessert! Det jeg har angitt er såklart bare et forslag, så bruk det du får tak i og liker. Velassorterte matvarebutikker har mye å velge mellom.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-frukt-med-kokoskrem