



# Kokosové poháre s jahodovým želé bezlaktózové

Jednoduchý a chutný bezlaktózový dezert z ryžového mlieka a Dr. Oetker Puding aróma Kokos a so želé z čerstvých jahôd.

4 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



## Prísady::

### Prísady:

1 balíček Dr. Oetker Puding aróma Kokos  
300 ml ryžové mlieko  
100 ml kokosová šľahačka  
2 zarovnaná PL cukor trstinový

### Na želé:

350 g jahody  
1 zarovnaná PL cukor trstinový  
1 PL citrónová šťava  
1,5 PL Pektín Dr. Oetker  
1 zarovnaná PL cukor trstinový

### Na ozdobenie:

50 g kokos strúhaný opražený  
50 g jahody

### Ešte potrebujeme:

ponorný mixér  
4 ks poháre menšie

- 1 Na prípravu dezertu uvaríme puding s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Do vlažného pudingu vmiešame kokosovú smotanu a necháme vychladnúť.
- 2 Na prípravu jahodového želé očistíme jahody a vložíme ich do kastrólika. Pridáme cukor a citrónovú šťavu a ponorným mixérom všetko rozmixujeme. Pridáme Pektín zmiešaný s cukrom a zmes povaríme do zhustnutia. Po miernom vychladnutí želé vrstvom sriedavo s pudingom do pohárov. Uložíme do chladničky stuhnúť.
- 3 Pred podávaním poháre ozdobíme kokosom a jahodami.

