

MANJAR BRANCO, dessert - Brasilien (10 Portionen)

Zutaten

1 Lt. Vollmilch
200 ml Kokos Milch
1/2 Tasse Stärkemehl
1 Tasse Zucker
250 g Dörripflaumen
100 g Wasser
100 g Zucker
Ganze Zimt (für die Soße)

Ausrüstung

Schäle
Eine Portion Formen
Stimmy, Wisk e Geysen
Mixer

Vorgang

Die ganze Zutaten in die Schäle einfügen, durch Wisk dampf in die Schale einbringen bis die Zutaten eine feste Zusammensetzung bekommen. Dann in die eine Portion Formen einschenken und in Kühlschrank für ca. 3 Stunden stellen bis der fest wird.

Die Dörripflaumen (ohne Kern) mit Wasser zusammenstellen, dann den Zucker und den Zimt beifügen und mit Geysen verdampfen. Den Zimt entfernen und mixen so dass man eine glatte Creme bekommt.

Die eine Portion Formen auf einen Teller umdrehen und mit die Pflaumen Soße beenden.

