

BOUNTY PUDING

160 ml kokosovog mlijeka
350 ml mlijeka
1 žličica kokosovog ulja
60 g tamne čokolade
80 g riže
3 žlice šećera
malo tamne čokolade za ukas

Rižu stavite u cjediljku i dobro je operite pod mlazom hladne vode pa je prebacite na suhu krpu i osušite. U loncu debljeg dna na srednje jakoj vatri zagrijavajte dok ne provrije, mlijeko, kokosovo mlijeko, šećer, kokosovo ulje i rižu.

Smanjite vatru na najmanje pa kuhajte uz povremeno miješanje 20 minuta dok riža ne postane mekana i ne upije veći dio tekućine. Kuhanu rižu podijelite na dva djela. U jednu polovicu umiješajte otopljenu čokoladu i dobro promiješajte.

U čaše u kojima ćete poslužiti desert slažite naizmjenice sloj bijelog i tamnog pudinga. Vrh deserta ukasite komadićima čokolade. Poslužite mlako.