



TATRA- JA RUKKIHELVESTEST HOMMIKUPUDER KOOKOSPIIMA JA MARJADEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

2-le Valmistamisaeg: 25 minutit Kalla kastrulisse helbed, vesi, kookospiim, vanillsuhkur, sool ja agaavisiirup ning kuumuta keemiseni. Alanda kuumust ja lase hästi vaikselt kuumusel või pliidi jääkkuumusel kaane all kümnekond minutit haududa. Vajadusel lisa vett. Jaga puder kaussidesse ning puista igale portsjonile peale pähkleid, marju, kookoshelbeid ja nirista peale agaavisiirupit. Või asemel võid pudrule sättida veel kookosvõist silma.

- 1 dl Veski Mati Tatranelbeid
- 1 dl Veski Mati Rukkihelbeid
- 2 dl kookospiima
- 2 dl vett
- näpuotsaga soola
- 1 tl vanillsuhkrut
- 1 sl agaavisiirupit + hiljem pudru peale niristamiseks
- 1 sl kookoshelbeid peotäis hakitud Kreeka pähkleid
- värsked või külmutatud marju