

Kaya - dżem kokosowy

6+ porcji 55 minut

Składniki

- 15-20 liści pandanu, pociętych na kawałki o długości 10 cm
- 160 g cukru pudru
- 5 jajek, temperatura pokojowa
- 180 ml mleka kokosowego, zagęszczonego, temperatura pokojowa

Przygotowanie

1. Umyj i pokrój liście pandanu.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
3. Włóż liście pandanu do kielicha.
4. Posiekaj.
5. Wyciśnij zmiażdżone liście przez gazę, aby odłóż 20 ml soku z pandanu. Oczyść i osusz kielich do gotowania.

6 Włóż cukier i 5 jajek do kielicha do gotowania.

7 Posiekaj.

8 Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania.

9 Dodaj mleko kokosowe i sok z pandanu, zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

10 Wymieszaj.

11 Zdejmij mieszadło motylkowe.

12 Posiekaj.

13 Gotowe do podania. Smacznego!