



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 odtóż 20 ml soku z pandanu. Oczyszczyć i osuszyć kielich do gotowania.



Włóż cukier i 5 jajek do kielicha do gotowania.



Posiekaj.



Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania.



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



Wymieszaj.



Zdejmij mieszadło motylkowe.



Posiekaj.



Gotowe do podania. Smacznego!
