



# Copa de Coco y frutas tropicales

4 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
varillas manuales  
vasos

### Para la crema de coco:

1 sobre de Preparado para Natillas caseras Mandarín  
750 ml leche  
90 g azúcar  
50 g Coco Rallado Dr.Oetker\*

### Para la crema de mango:

2 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker  
1 cucharada sopera de Azúcar vainillado  
40 g azúcar (2 cucharadas soperas)  
150 g puré de fruta de mango  
50 ml agua (3-4 cucharadas soperas)

### Para la decoración:

Trocitos de frutas tropicales, como carambola, papaya, mango, piña, fruta de la pasión

## Preparación de la crema de coco:

- 1 En una taza, disolver el sobre de preparado para Natillas con el azúcar y un poco de leche.
- 2 Llevar el resto de la leche a ebullición y añadir a la mezcla de natillas, removiendo sin cesar hasta que espese.
- 3 Retirar el cazo del fuego y añadir el coco y remover bien.

## Preparación de la crema de mango:

- 4 Remojar las láminas de gelatina 5 minutos en agua fría y escurrirlas suavemente. Reservar.
- 5 En un cazo, llevar el azúcar, el azúcar vainillado y 50 ml de agua a ebullición.
- 6 Retirar del fuego, añadir las láminas de gelatina escurridas, remover hasta que se disuelvan completamente y añadir la mezcla al puré de fruta de mango.





## La decoración:

- 7 Coger las copas de la nevera y verter encima la crema de mango y dejar enfriar en la nevera durante 10-15 minutos hasta que empiece a solidificarse.
- 8 Agregar más natillas, cuajar un poco y terminar con la crema de mango restante.
- 9 Dejar reposar en la nevera hasta el momento de servir y decorar con algunas frutas tropicales.

## Extras:

Preparación del puré de mango: Pelar un mango y retirar la semilla. • Cortar la pulpa en trozos y triturarla. • Añadir un poco de zumo de manzana o naranja hasta obtener la consistencia deseada.

