

# KOFFIE- TAPIOCAPUDDING MET AZIATISCH FRUIT

4 personen | 40 minuten + 4 uur wachttijd



## Ingrediënten

- 90 g kleine tapiocaparels
- 450 ml *Mae Ploy kokosmelk*
- 1 blik lychees in siroop (à 565 g)
- 2 zakjes **Old Town White Coffee 3-in-1 Classic** (à 38 g)
- ½ mango
- 4 kumquats
- 1 carambola (stervrucht)

## Bereiding

- 1** Doe de tapiocaparels met de kokosmelk in een steelpan en laat 30 minuten weken.
- 2** Laat de lychees uitlekken in een vergiet. Leg er 4 apart om straks mee te garneren, doe de rest in een hoge mengkom en pureer ze met een staafmixer. Verdeel de fruitpuree over de glaasjes en zet zolang in de koelkast.
- 3** Meng de **Old Town White Coffee 3-in-1 Classic** met 350 ml kokend water en klop met een garde tot het poeder helemaal is opgelost. Schenk de koffie bij de tapiocaparels, breng langzaam aan de kook en laat 15 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
- 4** Laat het tapiocamengsel wat afkoelen en verdeel het daarna over de glaasjes. Zet de glaasjes 3-4 uur in de koelkast, zodat het mengsel helemaal kan afkoelen en mooi opstijven.
- 5** Schil de mango, snijd het vruchtvlees van de pit en vervolgens in mooie plakjes. Halveer de kumquats en snijd de carambola in plakjes. Versier de tapiocapuddinkjes met de mango, lychee, carambola en kumquat.



**OLD TOWN  
WHITE COFFEE  
3-IN-1 CLASSIC**

## TIP

Deze heerlijke tapioca-puddinkjes kun je al een dag van tevoren maken en een nacht in de koelkast laten opstijven. Dan hoeft je ze à la minute alleen nog maar te versieren met het verse fruit. Scheelt weer tijd als je een groots diner aan het voorbereiden bent.