BIANCOMANGIARE AL COCCO

Ingredienti per 8 persone:

- 200g. di cocco secco grattugiato,
- mezzo litro di latte,
- 150g. di zucchero,
- 15g. di gelatina in fogli,
- mezzo litro di panna fresca.

Per la decorazione:

- mezza noce di cocco,
- 80g. di pistacchio,
- un litro di panna montata.

Attrezzatura:

- Uno stampo rettangolare della capacita di 1,5 lt.

Far ammorbidire i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda.
Versare in un tegame il latte, aggiungere il cocco grattugiato e lo zucchero; porre il tegame sul fuoco, portare lentamente a ebollizione mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno; aggiungervi la gelatina, scolata e strizzata e farla sciogliere mescolando. Togliere il tegame dal fuoco e lasciare intiepidire. Filtrare il latte passandolo attraverso un telo, premendo bene il composto per raccogliere la maggior quantità; quindi lasciarlo raffreddare completamente.
In una terrina montare la panna con una frusta elettrica e incorporarla delicatamente al composto di latte raffreddato.
Versarlo nello stampo inumidito con acqua e tenerlo in frigorifero per almeno 2 ore.
Per la decorazione: pelate il cocco e tagliate a pezzetti insieme ai pistacchi. Sformate il dolce su un piatto da portata e cospargete di pistacchi e cocco, con la panna montata decorate tutta la base e tra i pezzetti di pistacchi e cocco.