Wegańskie serniczki na zimno ze złotym kiwi

healthy-dreams

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

75 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- tofu - 100 g
- kasza jaglana - 5 łyżka
- banan - 2 szt.
- złote kiwi - 2 szt.
- babka płesznik - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: kaszę jaglaną gotujemy w niewielkiej ilości wody (starajmy się zrobić tak, aby nie wchłonęła całego płynu- odrobina wody musi zostać, żeby ułatwić blendowanie)

KROK 2: ugotowaną kaszę blendujemy z bananami i tofu- na gładki mus

KROK 3: do zblendowanych składników dodajemy babkę płesznik i dokładnie mieszamy

KROK 4: całość przekładamy do aluminiowych foremek
kiwi obieramy, kroimy w plasterki i dekorujemy serniczki
odkładamy do lodówki i czekamy aż stężeją