Ciasto wegańskie ptasie mleczko z chia

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- rodzynki - 100 g
- amarantus ekspandowany - 1 szklanka
- nasiona chia - 8 łyżka
- mleko migdałowe - 750 ml
- agar - 4 łyżeczka
- stevia - 4 łyżeczka
- truskawki - 250 g
- wiórki kokosowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Baza ciasta to połączenie miękkiego amarantusa i słodkich rodzynek. Natomiast masa na bazie namoczonych w mleku migdałowym nasion chia jest niepowtarzalna! Do uwieńczenia całości użyłam truskawek w postaci galaretki. Tak z połączenia wszystkiego wyszło ciasto ptasie mleczko w wersji wegańskiej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rodzynki namoczyć, a następnie zblendować.

KROK 2: Do masy rodzynkowej dodać amarantusa i dokładnie wymieszać.

KROK 3: Masę wyłożyć, porządnie ugniatając, do formy wyłożonej folią spożywczą.

KROK 4: Nasiona chia zalać mlekiem migdałowym z dodatkiem 2 łyżeczek stevi i odstawić na co najmniej 4 godziny.

KROK 5: Całość zagotować, dodając 3 łyżeczki agaru (cały czas mieszać), a następnie wyłożyć na wcześniej przygotowany spód.

KROK 6: Truskawki zagotować z dodatkiem stevi do momentu, aż puszczą sok i się rozdrobnią. Dodać agar i energicznie mieszając gotować jeszcze 2 minuty.

KROK 7: Na sam wierzch ciasta wyłożyć galaretkę i posypać wiórkami.

KROK 8: Całe ciasto odstawić do wystygnięcia najpierw w temperaturze pokojowej, a następnie w lodówce- na co najmniej 2 godziny, a najlepiej całą noc.