Deser SNICERS - bez cukru, wegański, bez pieczenia :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Orzechowo-daktylowa masa: -
daktyle - 150 g
masło orzechowe - 150 g
kakao - 1 łyżka
Masa jaglana: -
kasza jaglana - 150 g
woda - 400 ml
masło migdałowe - 50 g
masło z fistaszków - 50 g
masło kokosowe - 50 g
syrop klonowy - 80 g
napój roślinny - 350 g
sok z cytryny - 1 łyżka
Polewa kajmakowa: -
mleczko kokosowe - 250 g
cukier kokosowy - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Polewa kajmakowa - do rondelka przełóż mleczko kokosowego (użyłam z puszki, najpierw całą zwartą część, później dodałam wodę kokosową, aby uzyskać 250 g) oraz wsyp cukier kokosowy. Kiedy całość zacznie wrzeć, zmniejsz ogień, ale tak aby masa ciągle bulgotała i mieszaj od czasu do czasu. Po upływie ok. 40 minut powinien wyjść karmel - lekko gęsta, klejąca masa. Jeżeli doszło do zważenia, czyli tłuszcz oddzielił się od pozostałej części wystarczy dodać odrobinę gorącej, zagotowanej wody i ciągle mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.
Masa orzechowo-daktylowa - daktyle zalej wrzątkiem i odstaw na 30 minut. Kolejno przełóż do malaksera z pozostałymi składnikami i miksuj do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Przełóż do blaszki (wykładając spód) wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do lodówki, aby nieco stwardniała.
Masa jaglana - w między czasie ugotuj przepłukaną wcześniej pod bieżącą wodą kaszę w 400 ml wody. Następnie zmiksuj z pozostałymi składnikami na bardzo gładki, bezgrudkowy krem.
Do ostudzonej masy jaglanej wlej także wystudzoną polewę kajmakową i tylko lekko i delikatnie zamieszaj całością. Tak aby karmel był jeszcze widoczny w masie jaglanej. Teraz taką masę przelej do wybranych naczynek. Na wierzch ułóż masę orzechowo-daktylową ściągając ją z blaszki za pomocą łyżki, tworząc jakby takie większe "wiórki".
Całość chłódź w lodówce przez kilka godzin, a najlepiej przez całą noc.