Jagielnik z nerkowcami i żelką mango

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

kasza jaglana - 1 szklanka

orzechy nerkowca - 1 szklanka

krem lub mus mango (gotowe po 200 g) - 2 szt.

2 szklanki mleka kokosowego lub mleko kokosowe w proszku - 3 łyżeczka

agar agar - 3 łyżeczka

świeże lub mrożone mango - 300 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy nerkowca przelać wodą, przełożyć do szklanki zalać wodą odstawić na kilka godzin lub całą noc.
Kaszę opłukać na sicie, przelać wrzątkiem. Wrzucić do garnka. Wlać 2 szklanki wody z dodatkiem mleka kokosowego w proszku lub wlać 2 szklanki gotowego mleka kokosowego. Zamieszać gotować 20 minut pod przykryciem. Po ugotowaniu dodać odcedzone orzechy, krem z mango (200 g) i zblendować ręcznym blenderem.
W niewielkiej ilości wody rozpuścić agar agar (2 łyżeczki) i doprowadzić do wrzenia (ilość według wskazówek na opakowaniu),lekko pwrzestudzone wlać do masy wymieszać blenderem.
Zawartość przelać do tortownicy wyłożonej papierem (dno i rant). Wierzch wygładzić.

KROK 2: Żelka mango: mango świeże (mrożone rozmrozić) umieścić w garnku, dolać rozpuszczony w wodzie agar agar (1 łyżeczka) doprowadzony do wrzenia i następnie lekko ostudzony, zblendować. Żelkę wylać na masę jaglano - orzechową. Wstawić do lodówki (agar agar tężeje niemal natychmiast).
Dekorować ulubionymi owocami (u mnie płatki kokosowe i truskawki).