Kokosowy nernik z jagodami i wanilią

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- orzechy nerkowca - 250 g
- mleczko kokosowe - 1 opakowanie
- mrożone jagody - 1 garść
- laska wanilii - 1 szt.
- amarantus ekspandowany - 1,5 szklanka
- daktyle - 1 garść
- stevia - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasto mocniej schłodzone w zamrażarce smakuje jak kremowe lody, a przechowywane w lodówce rozpływa się w ustach... Obłęd! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle sparzyć wrzątkiem i namoczyć w wodzie.

KROK 2: Następnie zblendować na bardzo gładki mus i wymieszać z amarantusem. Spód wyłożyć do blaszki (wyłożonej folią spożywczą) i odstawić do schłodzenia.

KROK 3: Nerkowce namoczyć w wodzie (najlepiej kokosowej) przez co najmniej 4 godziny.

KROK 4: Następnie zblendować je na bardzo gładki krem, dodając stałą część mleczka kokosowego i stevię- krem rozdzielić na 2 równe części.

KROK 5: Jedną część kremu zblendować z mrożonymi jagodami, drugą z wydrążonym z laski wanilii miąższem.

KROK 6: Masy wyłożyć na spód i ponownie odstawić do schłodzenia.