Kokosowy sernik jaglany z nutą kakao

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- mąka jaglana - 3 łyżka
- mąka kokosowa - 3 łyżka
- dojrzały banan - 1 szt.
- tahinia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- kasza jaglana - 200 g
- mleczko kokosowe - 1 opakowanie
- stevia - 1 łyżeczka
- kruszone ziarno kakao - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Jak wszystkie moje wypieki ciasto jest dietetyczne, lekkie, a kawałek zjedzony na pewno nie przysporzy dodatkowych kilogramów, wręcz przeciwnie- korzystnie wpłynie na nasze zdrowie! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banana zblendować. Dokładnie ze sobą połączyć banana, mąki, tahini i kakao- wyrobić ciasto. Ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 15- 20 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 2: Kaszę jaglana opłukać, a następnie ugotować w wodzie z dodatkiem stevi i odstawić do całkowitego wystygnięcia. Ostudzoną kaszę zblendować z mleczkiem kokosowym (jedynie ze "stałą" częścią mleczka).

KROK 3: Masę przełożyć na wcześniej upieczony spód, dokładnie wygładzając wierzch, częścią masy udekorować sernik za pomocą rękawa cukierniczego. Całość posypać pokruszonymi ziarnami kakao i schłodzić w lodówce przed podaniem.