Lekkie batony z polewą kakaowo - kokosową

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min

16 porcji

Składniki:

Baza: amarantus ekspandowany - 200 g
Baza: daktyle - 200 g
Baza: masło orzechowe - 1 łyżka
Polewa: kakao - 2 łyżka
Polewa: gorąca woda - 4 łyżka
Polewa: gorzka czekolada - 50 g
Polewa: mus kokosowy - 3 łyżka
Polewa: nerkowce - trochę trochę

Dodatkowe info:

Coś dla amatorów słodkości!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle sparz wrzątkiem, a następnie odcedź i zblenduj na mus.

KROK 2: Amarantus wymieszaj z musem daktylowym oraz masłem orzechowym – masę wyłóż na blaszkę wyłożoną folią spożywczą i odstaw do lodówki.

KROK 3: Mus kokosowy wymieszaj z gorącą wodą, dodaj roztopioną w kąpiel wodnej czekoladę oraz kakao, po czym całość dokładnie wymieszaj i wyłóż na wcześniej przygotowaną warstwę amarantusową.

KROK 4: Na wierzchu poukładaj nerkowce, a następnie dociśnij je lekko tak, aby zanurzyły się w polewie.

KROK 5: Całość odstaw do schłodzenia w lodówce, a następnie pokrój na kształt batonów.