Przepyszny wegański deser - krem waniliowo-czekoladowy :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

KREM WANILIOWY -
kasza jaglana - 75 g
mleko sojowe - 250 ml
masło orzechowe - 50 g
erytrol - 40 g
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka
KREM CZEKOLADOWY -
kasza jaglana - 75 g
mleko sojowe - 250 ml
masło orzechowe - 50 g
cukier kokosowy - 40 g
gęsta część z mleczka kokosowego z puszki - 50 g
mus/manna kokosowa - 1 łyżka
kakao - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę opłukaj pod bieżącą wodą, następnie podpraż (ciągle mieszając) w garnku do momentu wydobycia się lekko orzechowego aromatu, ok. 5 minut. Kolejno zalej 350 ml wody i gotuj ok. 15 minut, aż kasza wsiąknie całą wodę. Po ugotowaniu odstaw ją jeszcze na 15 minut. Ugotowaną kaszę podziel na dwie części i każdą dokładnie zmiksuj z podanymi składnikami. Miksuj do momentu uzyskania możliwie najgładszej konsystencji. Masa powinna być kremowa i bez grudek. Gotowe kremy przełóż do wybranych naczyń i udekoruj dodatkami.
Przechowuj w lodówce. Deser z czasem lekko gęstnieje.