Walentynkowe serduszko kokosowe z kremem jaglano-waniliowym :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

Ciasto: Mąka kokosowa - 60 g
Ciasto: Nasiona chia - 20 g
Ciasto: Cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka
Ciasto: Mleko - 100 ml
Ciasto: Białka jaj - 2 szt.
Ciasto: Sól - szczypta
Ciasto: Stewia - do smaku
Krem jaglany: Kasza jaglana - 120 g
Krem jaglany: Mleko - 600 ml
Krem jaglany: Stewia - do smaku
Krem jaglany: Wanilia - laska - 1 szt.
Krem jaglany: Kakao - 1/2 łyżeczka
Dodatki: jagody goji - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukaj pod bieżącą wodą. Zagotuj mleko, wsyp kaszę, dodaj ksylitol, ziarenka z laski wanilii i gotuj do miękkości/do momentu wchłonięcia mleka (ok. 15-20 minut).

KROK 2: Do miski wsyp mąkę koksową, nasiona chia, cukier waniliowy, ksylitol, szczyptę, soli, ubite na sztywno białka oraz mleko. Delikatnie zamiksuj bądź wymieszaj łyżką.

KROK 3: Przestudzoną kaszę przełóż do malaksera/blendera i miksuj do uzyskania gładkiej masy. Do miseczki odłóż 2 łyżki masy jaglanej i wymieszaj ją z kakao.

KROK 4: Serduszka wyłóż papierem do pieczenia. Na spód wyłóż kokosowe ciasto, lekko uklep łyżeczką. Następnie połóż cienką warstwę masy jaglanej. Teraz na środek foremki połóż mniejszą, metalową foremkę w kształcie serca - taką do wycinania ciasteczek. W środku umieść kakaową masę jaglaną. Kolejno wyłóż wokół pozostałą masę jaglaną. Po tym etapie, delikatnie wyciągnij foremkę do wycinania ciasteczek (bez obaw, wyjdzie bez problemu :D).

KROK 5: Piekarnik nastaw na 180*C. Włóż serduszko i piecz 25 minut.

KROK 6: Przed podaniem ozdób jagodami goji :)