

Wegańska panna cotta z czarną tahini

Czas ogółem **140 min** 10 min Czas przygotowania 10 min Czas gotowania 120 min Czas chłodzenia

Wartości odżywcze (na porcję)

757 kJ / 182 kcal

Tłuszcz: **5,7 g** Białko: **6,3 g**

Węglowodany: **24,7 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Krem:

1 laska wanilii
600 ml mleka sojowego
50 g brązowego cukru (lub 4 łyżki syropu klonowego)
2 łyżki czarnej tahini (ze słoika)
1,5 łyżeczka agaru (zobacz: wskazówka)

Syrop:

4 łyżki syropu klonowego
2 łyżki Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
2 łyżeczki czarnego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 laska wanilii - **600 ml** mleka sojowego - **50 g** brązowego cukru (lub 4 łyżki syropu klonowego) - **2 łyżki** czarnej tahini (ze słoika) - **1,5 łyżeczka** agaru (zobacz: wskazówka)

Laskę wanilii przekrój wzdłuż i wyskrob ziarenka małym, ostrym nożem. Wymieszaj mleko sojowe z laską wanilii, ziarenkami wanilii, cukrem, tahini i agarem, a następnie zagotuj w małym rondelku. Wyjmij laskę wanilii i odstaw do lekkiego ostygnięcia. Rozlej do czterech pucharków deserowych i chłódź przez co najmniej 2 godziny.

Krok 2

4 łyżki syropu klonowego - **2 łyżki** Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman

Wymieszaj syrop klonowy z Bezglutenowym sosem sojowym Kikkoman. Podgrzej delikatnie w razie potrzeby.

Krok 3

2 łyżeczki czarnego sezamu

Podpraż sezam na małej patelni z nieprzywierającą powłoką. Udekoruj deser sezamem i podawaj z syropem.