

SERDUSZKO KOKOSOWE Z PTASIM MLECZKIEM I POLEWĄ CZEKOLADOWĄ



SKŁADNIKI NA CIASTO:

- kasza jaglana 100g
- mleczko kokosowe 400ml
- wiórki kokosowe 200g
- mąka migdałowa 80g
- ksylitol 100g
- naturalny aromat pomarańczowy

KREM CZEKOLADOWY:

- kakao 40g
- mleczko kokosowe 50 ml
- olej kokosowy 50g
- ksylitol 40g

PTASIE MLECZKO:

- śmietanka kokosowa 200ml
- ksylitol 50g
- agar agar 2 łyżeczki

Kaszę jaglana zalewamy wrzątkiem i gotujemy z ksylitolem do miękkości ok. 20 minut. Przestudzona kaszę łączymy z dobrze schłodzoną śmietanką oraz resztą składników. Wyrobione ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem i wkładamy do zamrażalnika na około 15 minut.

Składniki na krem czekoladowy rozpuszczamy w rondelku na małym ogniu do uzyskania jednolitej masy.

Schłodzoną śmietankę na ptasie mleczko ubijamy delikatnie mikserem dodajemy ksylitol a następnie rozpuszczony na ciepło agar agar i mieszamy ze składnikami. Powstałe ptasie mleczko odstawiamy na pół godziny do momentu zastygnięcia.

Ciasto przekładamy na talerz oblewamy czekoladą, powstałe ptasie mleczko przekładamy no ciasto i dodatkowo zdobimy pozostałą polewą czekoladową.