

BRAŠKINIS KOKOSŲ DESERTAS

Recipes - Receptai

Written by zaliavalgis.lt

Wednesday, 09 January 2019 20:25



2 porcijoms reikės:

- * 1 skardinės kokosų pieno (400 ml);
- * 1/2 stiklinės braškių (gali būti šaldytos);
- * 7 vnt. Keimling datulių be kauliukų;
- * tarkuoto juodo šokolado papuošimui.

Gaminimas:

Kelioms valandoms į šaldytuvą įdėkite kokosų pieno skardinę. Atidarytą atšaldytą skardinę, atsargiai išimkite viršuje atsiskyrusį kokosų kremą, jis bus naudojamas šio deserto gamybai. Pirmiausia Vitamix maisto smulkintuvu išplakite kokosų kremą (pradėkite nuo 1 greičio, pamažu jį padidinkite iki maksimalaus greičio, plakite apie 12 sekundžių). Suplaktą kokosų kremą silikonine mentele išimkite iš indo, tuomet į indą sudėkite datules, suberkite braškes ir viską gerai suplakite iki vientisos masės. Kokosų kremą sudėkite į saldžią braškių masę ir dar kartą, naudodami pulsavimo funkciją, viską trumpai suplakite Vitamix smulkintuvu. Gautą kremą supilkite į desertines taures ir kelioms valandoms palikite šaldytuve. Patiekdami pabarstykite tarkuotu juodu šokoladu.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: [FB "Veganiški receptai"](#)

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/kokosu-braskiu-desertas.jpg}

Last Updated on Friday, 11 January 2019 12:16