Deser z kremem ryżowym i truskawkami (bez mleka, glutenu, żelatyny)

Walentynki to bardzo dobry pretekst do tego, aby zrobić pyszny deser. Walentynkowy deser z kremem ryżowym i truskawkami to nasza kulinarna propozycja na walentynkowy wieczór we dwoje. Nie zawiera on mleka, glutenu, jajek oraz żelatyny, dlatego jest świetną propozycją dla alergików oraz wegetarian i wegan. Robi się go bardzo szybko. Jedynym jego minusem jest to, że trzeba cierpliwie czekać aż ostygnie. Koniecznie spróbujcie!

Składniki:

- 1/2 szklanki ryżu białego
- 1 1/2 szklanki wody (do ugotowania ryżu)
- 3/4 szklanki napoju ryżowego
- 1/2-1 opakowania cukru waniliowego
- 1 opakowanie cukru cytrynowego
- 2 łyżeczki ksylitolu
- 1-2 łyżeczek soku z cytryny
- 1/3 szklanki oleju
- 250g truskawek
- 1 1/2-2 łyżeczek pektyny żelującej

Przygotowanie deseru z kremem ryżowym i truskawkami:

Wodę zagotować, wsypać ryż i 2 łyżeczki ksylitolu do garnka. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 20 min. Truskawki zmiksować w rondelku, dolać wodę, zagotować. Następnie do gotujących się owoców wsypać pektynę zmieszaną z 2 łyżeczkami ksylitolu i wymieszać. Chwilę pogotować, wyłączyć. Mus lekko przestudzić. Gorący ryż przełożyć do

blendera, wlać napój ryżowy oraz olej, a także dodać ksylitol (według uznania), cukier waniliowy, cukier cytrynowy i sok z cytryny. Wszystko razem zmiksować na gładką masę.

Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!

Polecamy także inne przepisy na desery i budynie bezmleczne:

- Deser z nasion chia z owocami
- Bezmleczny deser borówkowo – malinowy
- Deser jaglany z truskawkami
- Deser z kremem ryżowym i truskawkami
- Kremowy deser z orzechów nerkowca z pomarańczami
- Deser jabłkowo – kokosowy z prosem
- Deser z tapioki z dżemem
- Owocowy budyń z teff
- Budyń z kaszy jaglanej z daktylami



Deser z kremem ryżowym i truskawkami