Kokosowe ptasie mleczko (bez mleka, jajek)

Nasze kolejne eksperymentowanie zakończyło się sukcesem. Powstała niezwykle smaczna alternatywa lubianego deseru – kokosowe ptasie mleczko. Można je kroić na kawałki lub podawać w pucharkach. Zamiast cukru można użyć ksylitolu, a sok z cytryny i wodę zastąpić innym kwaskowym sokiem (w tej samej ilości). Taki deser nie wymaga wiele pracy, a efekt jest wspaniały.

Składniki:

- 400 ml mleka kokosowego
- 150 ml wody (soku)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 4 łyżeczki cukru lub ksylitolu
- 3 płaskie łyżeczki pektyny
- 2 płaskie łyżeczki agaru
- 2 opakowania cukru cytrynowego (lub otarta skórka z cytryny ekologicznej i cukier lub ksylitol)
- 1 tabliczka czekolady bezmlecznej (100g)*

Przygotowanie kokosowego ptasiego mleczka:

Zagotować mleko kokosowe z wodą. Cukier, cukier cytrynowy, agar i pektynę dokładnie wymieszać w miseczce, a następnie powoli wsypywać do gotującego się mleka, ciągle mieszając. Gotować na małym ogniu 5-7 minut. Pod koniec gotowania wlać sok z cytryny i dokładnie wymieszać. Wylać masę do płaskiego naczynia o wymiarach ok.12 x 20 cm i zostawić do ostygnięcia. Ostudzoną masę pokroić na kawałki, zanurzać w rozpuszczonej w kąpieli wodnej czekoladzie, a następnie kłaść na wyłożoną papierem do pieczenia tackę lub foremkę. Po wystudzeniu ptasie

mleczko jest gotowe. Należy je przechowywać w lodówce.

*My użyliśmy czekolady gorzkiej (jest dosyć intensywna w smaku), ale można też użyć czekolady o smaku mlecznym słodzonej ksylitolem.

Smacznego!

Kokosowe ptasie mleczko

Kokosowe ptasie mleczko