

Kokosowy krem z orzechów nerkowca z daktylowym karmelem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Krem

orzechy nerkowca	200 g
wiórki kokosowe	40 g
woda zimna	150 ml

Karmel

daktyle suszone	10 szt.
masło orzechowe	2 łyżki (bez soli)
maliny mrożone	kilka szt. do dekoracji
mięta	kilka listków do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy nerkowca zalewamy dwoma szklankami wody i odstawiamy na całą noc. Rano odlewamy wodę, umieszczamy orzechy i wiórki kokosowe w blenderze i rozdrabniamy stopniowo dolewając wodę. Po uzyskaniu gładkiej, jednolitej masy krem jest gotowy. Rozdzielamy go do dwóch naczyń i wstawiamy do lodówki na godzinę.

Daktyle umieszczamy w rondelku i zalewamy odrobiną wody. Gotujemy je do miękkości, następnie odlewamy wodę. Masło orzechowe i daktyle umieszczamy w naczyniu i blendujemy do uzyskania gładkiej i lepkiej masy.

Wyjmujemy z lodówki krem z orzechów i kładziemy na nim warstwę karmelu. Dekorujemy deser mrożonymi malinami i listkami mięty.

