

Deser z Walentym

TEKST I ZDJĘCIA:
*Jola Stoma
& Miśrek Trymbulak*

Walentynki bez deserów?
Nie u nas! **Święto** zakochanych
trzeba obchodzić **na słodko!**

Nie było innej możliwości – przepis na wegańskie ptasie mleczko musiał w końcu powstać, a walentynki to najlepsza okazja, by go wypróbować. Nikogo oczywiście nie trzeba przekonywać, że ten kochany przez pokolenia rodzaj słodczy jest uniwersalny i pasuje na każdą okazję, jednak w tym dniu trochę bardziej myślimy o przyjemnościach, uczuciach i czułości, którą chcemy obdarzyć bliskich albo nawet siebie.

Oczywiście nie zostawimy Was na walentynki tylko z jednym przepisem. Nasza druga propozycja to gofry belgijskie. Zarówno one, jak i ptasie mleczko mogą być wyrazem miłości, jednak jak wiadomo, zawsze warto zachować zdrowy rozsądek i nie przesłodzić. Ani w związku, ani w jedzeniu. ●

Wegańskie ptasie mleczko

3 szklanki mleczka kokosowego
1 szklanka brązowego cukru
100 g tłuszczu kokosowego
100 ml wody
1 łyżka agaru
1 łyżeczka esencji waniliowej
300 g gorzkiej czekolady

Mleczko kokosowe wlewamy do garnka, dosypujemy cukier i cały czas mieszając, zagotowujemy. Pod koniec dodajemy tłuszcz kokosowy. W miseczce mieszamy agar z wodą i wlewamy do gotującego się mleczka. Mieszamy i gotujemy jeszcze 3 min, aby agar nabrał właściwości żelujących. Zestawiamy z palnika i miksujemy przez kilka minut, żeby napowietrzyć masę. Odstawiamy ją do przestygnięcia. Gdy mikstura osiągnie temperaturę 30–40 st. C (ale nie mniej, bo wtedy zacznie tężeć), jeszcze raz miksujemy i wlewamy do płaskich, najlepiej silikonowych, foremek na wysokość ok. 2 cm. Odstawiamy do lodówki, aby masa stężała i w tym czasie na ma-



łym ogniu rozpuszczamy czekoladę w kąpeli wodnej lub rondelku o grubym dnie. Uważamy, aby czekolada się nie zagotowała i nie przypaliła. Stężałą masę kokosową wykładamy na silikonową matę i kroimy na prostokąty lub foremką wycinamy np. walentynkowe serduszka. Każdy kawałek zanurzamy w płynnej czekoladzie i za pomocą widelców wyjmujemy na papier do pieczenia. Zostawiamy, aby czekolada zastygła. Gotowe zjadamy od razu lub przekładamy do pudełka i trzymamy w lodówce (maksymalnie dwa tygodnie).

Gofry belgijskie

0,5 szklanki mąki kukurydzianej
0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
0,5 szklanki mąki gryczanej
0,3 szklanki zmielonego na puder cukru trzcinowego
1 czubata łyżka mielonego siemienia lnianego
1 łyżeczka suchych drożdży
1 szczypta soli
150 ml wody
100 ml mleczka kokosowego
Gruboziarnisty cukier trzcinowy do obtaczania
Olej do smarowania gofrownicy

Mieszamy ze sobą wszystkie suche składniki ciasta oprócz cukru, w którym

będziemy obtaczać gofry przed pieczeniem. Dolewamy mleczko kokosowe z wodą, dokładnie mieszamy, przykrywamy ściereczką, odstawiamy w ciepłe miejsce i czekamy około 30–40 min, aż ciasto wyrośnie. Po tym czasie rozgrzewamy gofrownicę, smarujemy ją olejem, a ciasto dzielimy na cztery części. Smarujemy ręce olejem i każdy kawałek ciasta lekko rozplaszczamy w dłoniach, następnie obtaczamy w gruboziarnistym cukrze i kładziemy na gofrownicy, rozciągając delikatnie ku brzegom. Zamykamy gofrownicę i pieczemy przez kilka minut, aż cukier na wierzchu się skarmelizuje. Delikatnie podnosimy wieko gofrownicy, podważając gofry silikonową lub drewnianą łopatką, ponieważ mogą trochę przywierać i podczas zbyt szybkiego otwierania mogą się rozrwać na pół. Gotowe posypujemy cukrem.

*Jola Stoma
& Miśrek Trymbulak*



projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz wegańskiego i bezglutenowego programu „Atelier Smaku” www.ateliersmaku.pl