

Kokosová panna cotta se sojovo-zázvorovým sirupem

Celkový čas vaření **190 min.** 10 min. Doba přípravy **180 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):

1.234 kJ / 295 kcal

Tuky: **25 g** Bílkoviny: **3 g**

Sacharidy: **14 g**

INGREDIENCE

2 Porce

400 ml plnotučného kokosového mléka

0,5 Kikkoman Tamari

polévková lžička bezlepková sójová omáčka

2 polévkové lžičky cukru (veganského)

1,5 čajová lžička agaru (nebo 1 lžička rostlinné želatiny)

1 čajová lžička vanilkového extraktu

2 fíky

1 mučenka (passion fruit)

1 čajová lžička kokosových lupínků

Máta na ozdobu

Sojovo-zázvorový sirup:

2 polévkové lžičky javorového sirupu

0,5 Kikkoman Tamari

polévková lžička bezlepková sójová omáčka

1 čajová lžička čerstvě nastrohaného zázvoru

1 čajová lžička citronové šťávy

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 ml plnotučného kokosového mléka - **0,5 polévková lžička** Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka - **2 polévkové lžičky** cukru

(veganského) - **1,5 čajová lžička** agaru (nebo 1 lžička rostlinné želatiny) - **1 čajová lžička**

vanilkového extraktu

V kastrůlku smíchejte kokosové mléko, Kikkoman Bezlepkovou sójovou omáčku, cukr, agar a vanilkový extrakt. Přiveďte k varu a vařte 2 minuty, míchejte, dokud se agar nerozpustí.

Nalijte do malých misek nebo formiček, nechte vychladnout a poté dejte do lednice alespoň na 3 hodiny.

Krok 2

2 polévkové lžičky javorového sirupu - **0,5**

Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka - **1 čajová lžička** čerstvě nastrohaného zázvoru - **1**

čajová lžička citronové šťávy - **2** fíky - **1** mučenka (passion fruit) - **1 čajová lžička** kokosových lupínků - Máta na ozdobu

Mezitím připravte sirup: smíchejte javorový sirup, zázvor, Kikkoman Bezlepkovou sójovou omáčku a citronovou šťávu. Zahřívajte 1–2 minuty, poté přecedte přes sítko a nechte vychladnout. Fíky nakrájejte na čtvrtiny a mučenku vydlabejte.

Podávejte panna cotta přelitou sojovo-zázvorovým sirupem a ozdobenou fíky, dužinou mučenky, kokosovými lupínky a lístky máty.