

Veganská goma panna cotta s černým tahini

Celkový čas vaření **140 min.** 10 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření **120 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):
757 kJ / 182 kcal

Tuky: **5,7 g** Bílkoviny: **6,3 g**
Sacharidy: **24,7 g**

INGREDIENCE

4 Porce

Na krém:

1 vanilkový lusk
600 ml sójového mléka
50 g třtinového cukru (nebo 4 lžíce javorového sirupu)

2 polévkové černého tahini (ze lžíce sklenice)
1,5 čajová agaru (viz tip) lžička

Na sirup:

4 polévkové javorového sirupu lžíce

2 polévkové [Kikkoman Tamari](#) lžíce [bezlepková sójová omáčka](#)

2 čajové černého sezamu lžičky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

1 vanilkový lusk - **600 ml** sójového mléka - **50 g** třtinového cukru (nebo 4 lžíce javorového sirupu) - **2 polévkové lžíce** černého tahini (ze sklenice) - **1,5 čajová lžička** agaru (viz tip)

Vanilkový lusk podélně rozřízněte a malým ostrým nožem vyškrábněte semínka. Do malého kastrůlku dejte sójové mléko, vanilkový lusk i semínka, cukr, tahini a agar a přiveďte k varu. Poté vanilkový lusk vyjměte, směs nechte mírně vychladnout, rozdělte do čtyř dezertních skleniček a dejte alespoň na 2 hodiny vychladit do lednice.

Krok 2

4 polévkové lžíce javorového sirupu - **2 polévkové lžíce** [Kikkoman Tamari](#) [bezlepková sójová omáčka](#) Smíchejte javorový sirup s Kikkoman Bezlepkovou sójovou omáčkou. V případě potřeby jemně zahřejte.

Krok 3

2 čajové lžičky černého sezamu

Sezam nasucho opražte na malé nepřilnavé pánvi. Dezert ozdobte praženými semínky a podávejte se sirupem.