



Ванилов мус с коноп и малини



4 порции

СЪСТАВКИ

400 г копринено тофу
200 г бял шоколад с ванилия
45 г овесена сметана
30 г **конопени семена**, белени
2 с.л. кленов сироп
1 щипка сол

За топинга

3 с.л. сурова тръстикова захар
2 с.л. нарязан **шам-фъстък**
2 с.л. **конопени семена**, обелени
2 с.л. **нарязани бадеми**
1 щипка сол
1 купичка малини
1 ч. л. кора от лимон
Листа от мента

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Стъпка 1

Разтопете белия шоколад на водна баня. Добавете го към коприненото тофу, овесената сметана, конопените семена, кленовия сироп и солта в мощен блендер и разбийте до фин, въздушен крем. Поставете в контейнер и охладете за около 4-6 часа. За топинга разтопете суровата тръстикова захар на умерен огън. Веднага след като захарта се разтопи, намалете огъня и разбъркайте ядките и солта в течния карамел. Изсипете сместа от ядки и карамел върху дървена дъска, оставете да се охладят и нарежете на едро.

Стъпка 2

Украсете охладения ванилово-конопен мус с ядков карамел, малини, лимонова кора и листа от мента.