

Кокосовая панна-котта с соево-имбирным сиропом

Общее время 190 мин 10 мин Время подготовки 180 мин Время на охлаждение

Пищевая ценность (на порцию):
1 234 кДж / 295 ккал

Жиры: 25 г Белки: 3 г
Углеводы: 14 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 мл жирного кокосового
молока
0,5 ст. л. безглютенового соевого
соуса Tamari Kikkoman
2 ст. л. веганского сахара
1,5 ч. л. агара (или 1 ст. л.
растительного
желатина)
1 ч. л. ванильного экстракта
2 инжира
1 маракуйя
1 ч. л. кокосовой стружки
Листья мяты для
украшения
Соево-имбирный сироп:
2 ст. л. кленового сиропа
0,5 ст. л. безглютенового соевого
соуса Tamari Kikkoman
1 ч. л. свежего тёртого имбиря
1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 мл жирного кокосового молока - 0,5 ст. л. безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman - 2 ст. л. веганского сахара - 1,5 ч. л. агара (или 1 ст. л. растительного желатина) - 1 ч. л. ванильного экстракта
В кастрюле смешайте кокосовое молоко, безглютеновый соевый соус Kikkoman, сахар, агар и ванильный экстракт. Доведите до кипения и варите 2 минуты, помешивая, пока агар не растворится. Разлейте по маленьким мисочкам или формочкам, дайте остыть, затем поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Шаг 2

2 ст. л. кленового сиропа - 0,5 безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman - 1 ч. л. свежего тёртого имбиря - 1 ч. л. лимонного сока - 2 инжира - 1 маракуйя - 1 ч. л. кокосовой стружки - Листья мяты для украшения
Приготовьте сироп: смешайте кленовый сироп, имбирь, безглютеновый соевый соус Kikkoman и лимонный сок. Нагревайте 1–2 минуты, процедите через сито и оставьте остывать. Нарежьте инжир на четвертинки и вычерпайте мякоть маракуйи. Подавайте панна-котту, полив соево-имбирным сиропом и украсив инжиром, мякотью маракуйи, кокосовой стружкой и листьями мяты.