



Raw čokoládové košíčky s malinami

raw

Snadné

30 minut + 4 hodiny
tuhnutí

Pro 4 osoby



Ingredience

100 g mandlí
100 g vlašských ořechů
100 g sušených datlí
200 g kakaové hmoty
200 g cukety
150 ml agávového sirupu
250 ml kokosového krému
250 g kešu oříšků
300 g čerstvých malin
30 ml čerstvé citrónové šťávy
60 g kakaových bobů
špetka himálajské soli

Jak na to?

1. Namočte kešu na čtyři hodiny do vody.
2. Mandle, vlašské ořechy a datle rozmixujte v mixéru na těsto. Vytvořte váleček, rozkrájejte na 12 stejně velkých kousků, vyválejte kuličky a ty vmáčkněte na dno formiček na muffiny (ze silikonových půjdou pak dobře vyjmout, kovové formičky je dobré vyložit potravinovou fólií).
3. Kakaovou hmotu rozpustte ve vodní lázni (ideálně max. do teploty 48°C). Vlijte do mixéru spolu s kokosovým mlékem, přidejte nastrouhanou syrovou cuketu, osladte sirupem (3-4 lžice), chuť čokolády podpořte špetkou soli a dohladka rozmixujte.
4. Čokoládovou náplň nalijte na těsto ve formičkách, až po okraj. Dejte ztuhnout do lednice na cca 3-4 hodiny.
5. Kešu slijte, vsypte do mixovací nádoby, přidejte 2-3 hrsti malin, dosladte zbytkem sirupu (1-2 lžice), přilijte citrónovou šťávu a rozmixujte do hladkého krému.
6. Vychlazené košíčky zdobte malinovým kešu krémem pomocí cukrářských sáčků, malinami a drcenými kakaovými boby, případně trochou malinového agáve.