



# INSPIRUJE NA WIELKANOC



# Wstęp

Czy ktoś pytał o pomysły na świąteczne desery?

Nie ma problemu! Porcja słodkich inspiracji od Inki, idealnych na wielkanocny stół już na Was czeka.

Sernika, babki, czy mazurka chyba nie trzeba nikomu przedstawiać. To klasyka sama w sobie. Tylko u nas w wersji podkreślonej nutą Inki. To magiczny składnik, którym wzbogaciliśmy nasze przepisy. I nie tylko te klasyczne.

Jeśli macie ochotę na odrobinę nowoczesności, zobaczcie, jak przygotować Zielony Jagielnik albo wegańską Pannę Inkę. Tylko chwilę zajmie Wam zrobienie awo-kawowego kremu, którym możecie wypełnić mazurka, czy udekorować wege babeczki. Z pralinek na pewno ucieszą się koneserzy kokosowych smaków, a tiramisu i biscotti doceni każdy fan włoskiej kuchni.

A jak już uda Wam się to wszystko przygotować i zjeść, to do pełni świątecznego szczęścia i dobrego humoru wystarczą już tylko ciasteczka-jajeczka w towarzystwie kubka ulubionej Inki.

**SMACZNEGO!**



# Spis treści



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Mazurek z białą czekoladą i porzeczkami .....</b> | <b>5</b>  |
| <b>Mazurek ze słonym karmelem i pistacjami .....</b> | <b>7</b>  |
| <b>Ciasteczka jajeczka .....</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>Inkowa babka à la panettone .....</b>             | <b>11</b> |
| <b>Babka wielkanocna .....</b>                       | <b>13</b> |
| <b>Miodownik .....</b>                               | <b>15</b> |
| <b>Sernik Inkowy .....</b>                           | <b>17</b> |
| <b>Wegańska Panna Inka .....</b>                     | <b>19</b> |
| <b>Świąteczne tiramisu.....</b>                      | <b>21</b> |
| <b>Czekoladowe kwadraty .....</b>                    | <b>23</b> |
| <b>Tort czekoladowy .....</b>                        | <b>25</b> |
| <b>Chrupiące biscotti .....</b>                      | <b>27</b> |
| <b>Wege babeczki czekoladowe .....</b>               | <b>29</b> |
| <b>Kokosowe pralinki .....</b>                       | <b>31</b> |
| <b>Zielony jagielnik .....</b>                       | <b>33</b> |
| <b>Awo-kawowy krem kakaowy .....</b>                 | <b>35</b> |







# MAZUREK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I PORZECZKAMI



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE

## CIASTO

- 2 łyżeczki **Inki Klasycznej**
- 225 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 60 g cukru pudru
- 1 żółtko
- szczypta soli

## MASA

- 300 g białej czekolady
- 150 ml śmietanki 30%
- małe bezy do dekoracji

## DODATKOWO

- kwaśny dżem np. z czarnej porzeczki

Z mąki, masła, cukru, soli, Inki i żółtka szybko zagnieć zwarte ciasto. Odstaw do lodówki na 30 min. Ilość ciasta, która wychodzi z tego przepisu, jest taka, jak na kwadratową blachę 24 cm.

Jeśli nie masz formy w kształcie jaja, a chcesz, żeby Twój mazurek wyglądał jak prawdziwa wielkanocna pisanka, wytnij jajo z papieru.

Schłodzone ciasto rozwałkuj. Przyłóż do niego szablon w kształcie jaja i obrysowując go nożem, odetnij nadmiar ciasta. Ciasto przenieś ostrożnie na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Z ciasta, które zostało, przygotuj ozdobny rant np. plecionkę i obwiedź nim krawędź ciasta. Lekko dociśnij, aby spód skleił się z rantem.

Spód mazurka włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz ok. 15 min, do złotego koloru. Wyjmij i poczekaj, aż wystygnie.





# MAZUREK ZE SŁONYM KARMELEM I PISTACJAMI



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE

## CIASTO

- 225 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 60 g cukru pudru
- 1 żółtko
- szczypta soli

## MASA

- 4 łyżeczki Inki Klasycznej
- 1 puszka (400 g) masy karmelowej/  
krówkowej
- ½ tabliczki białej czekolady roztopionej  
w kąpeli wodnej
- ½ kubka słonych pistacji
- sól grubo mielona

## DODATKOWO

- powidła śliwkowe
- szczypta soli

Z mąki, masła, cukru, soli i żółtka szybko zagnieć zwarte ciasto. Odstaw do lodówki na 30 minut.

Masę karmelową lub krówkową przetóż z puszki do miski, Inkę rozpuść w minimalnej ilości ciepłej wody (½ – 1 łyżeczki) i wymieszaj. Dodaj szczyptę soli oraz rozpuszczoną białą czekoladę i znów wymieszaj.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na wielkość dna formy, dokładając zapas na rant. Ciasto ostrożnie przetóż do formy, włóż do rozgrzanego do 180°C piekarnika i piecz ok. 15 min – do złotego koloru.

Wyjmij i poczekaj, aż wystygnie. Następnie nałóż warstwę powideł, na nią masę karmelową. Posyp słonymi pistacjami i grubo zmieloną solą, wedle uznania.





# CIASTECZKA JAJECZKA



NA ZIMNO



ŁATWE

- 200 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 60 g cukru pudru
- ½ płaska łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- cukier puder do dekoracji
- dżem pomarańczowy

Z mąki, proszku do pieczenia, masła, cukru, soli i jajka zagnieć zwarte ciasto. Wstaw do lodówki na 30 min.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 5 mm. Wycinaj ciasteczka, w części z nich wytnij małe kółeczka imitujące żółtka. Piecz na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez ok. 12 minut.

Ciasteczka z dziurką oprósz cukrem pudrem. Ciasteczka bez dziurki posmaruj warstwą dżemu i przykryj ciasteczkami uprzednio oprószonym cukrem pudrem.

Ciasteczka idealnie smakują z kubkiem ulubionej Inki.





# INKOWA BABKA À LA PANETTONE



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE

## ROZCZYN

- 14 g drożdży
- 4 łyżki mleka
- 1 łyżka mąki pszennej tortowej
- 1 łyżeczka cukru
  
- 2 płaskie łyżeczki **Inki Klasycznej**
- 350 g mąki pszennej tortowej
- 70 g cukru
- 100 g roztopionego masła + 4 łyżki
- 3 jajka
- szczypta soli
- 60 g rodzynek
- 60 g orzechów włoskich
- 2 łyżki pokrojonej smażonej skórki pomarańczowej

Drożdże pokrusz do podgrzanego mleka, dodaj 1 łyżkę mąki, 1 łyżeczkę cukru, wymieszaj dokładnie i odstaw na 15 min pod przykryciem.

Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj Inkę, sól, cukier, rodzynki, prażone na patelni orzechy

włoskie, skórkę z pomarańczy i wyrośnięte drożdże.

Wymieszaj i dodaj roztrzepane jajka oraz roztopione masło. Wymieszaj do połączenia i wyrabiaj ciasto ok. 10 min. Miskę przykryj szczelnie i odstaw do wyrośnięcia na ok. 60 min.

Po tym czasie ponownie wyrób ciasto przez kilka min. Klasyczną formę na babkę (z kominem) wysmaruj masłem i włóż do niej wyrobione ciasto.

Odstaw pod przykryciem w ciepłe miejsce na kolejne kilkadziesiąt minut, aż ciasto zwiększy swoją objętość i wypełni formę.

Po tym czasie wierzch posmaruj 4 łyżkami roztopionego masła i piecz do złotego koloru w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170°C przez ok. 30 minut.





# BABKA WIELKANOCNA



NA ZIMNO



ŁATWE

- 1 szklanka gorącej wody
- 5 łyżek **Inki Klasycznej**
- 5 jajek
- 1 szklanka cukru brązowego
- 2½ szklanki mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka oleju

## DODATKOWO

- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki mąki

Mąkę i proszek przesiej do miski. W drugiej misce zacznij ubijać jajka, stopniowo, łyżka po łyżce, dodając cukier. Ubijaj do momentu, aż masa będzie jasna i potroi swoją objętość. Następnie zmniejsz obroty miksera do minimum i po łyżce dodawaj produkty sypkie. Nie przestawaj miksować. Cienką stróżką wlej szklankę oleju oraz rozpuszczoną w gorącej wodzie Inkę.

Masę podziel na 2 części. Do jednej dodaj 3 łyżki mąki, a do drugiej 3 łyżki kakao. Wymieszaj. Formę na babkę wysmaruj masłem, a następnie wysyp mąką i strzepnij nadmiar. Ciasto wyłóż na środek naprzemiennie – po 1 łyżce każdej masy, raz białą, raz ciemną i tak do końca.

Piekarnik rozgrzej do 180°C (termoobieg). Babkę piecz 45 minut, do suchego patyczka. Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika, odstaw na 10 min, wyjmij z formy i ostudź na kratce.





# MIODOWNIK



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE

## BLATY

- 4 czubate łyżki **Inki Miodowej**
- 100 g miodu
- 50 g cukru brązowego
- 50 ml mleka
- 125 g masła
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 500 g mąki pszennej
- 2 jajka

Do rondelka włóż miód, wsyp cukier i podgrzewaj do rozpuszczenia cukru. Zdejmij z ognia i od razu dodaj masło i mleko, wymieszaj do momentu rozpuszczenia się masła. Na sam koniec dodaj sodę, wymieszaj, odstaw do ostudzenia.

Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Jeśli masz dwie tortownice o tej samej średnicy, możesz od razu przygotować dwie blachy.

Piekarnik rozgrzej do temperatury 180°C (góra i dół).

Do miski miksera wsyp mąkę, dodaj ostudzoną masę, wymieszaj do dokładnego połączenia, a następnie wbijaj po jednym jajku.

Ciasto powinno być gładkie. Wyłóż je na obsypaną mąką stolnicę, uformuj kulę i podziel na 6 równych części. Każdą z nich rozwałkuj tak, aby wypełniła dno tortownicy.

Wstaw blat do piekarnika i piecz 6-7 minut do lekko złotego koloru (nie dłużej, bo będzie za twardy). Po tym czasie wyjmij blat z piekarnika, chwilę przestudź i przetóż na kratkę do studzenia.

Na tym samym papierze do pieczenia piecz kolejny blat. Jeśli masz 2 tortownice tej samej wielkości, pieczenie pójdzie o wiele szybciej. :) Upiecz tak wszystkie blaty i ostudź.





# SERNIK INKOWY



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE

## SPÓD

- 200 g ciasteczek typu markizy – czekoladowe z nadzieniem czekoladowym
- 70 g roztopionego masła

## MASA SEROWA

- 7 łyżek **Inki Czekoladowej** rozpuszczonej w 100 ml wody i ostudzonej
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 250 g drobnego brązowego cukru
- 4 jajka
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego

Ciasteczka rozdrobnij w malakserze, dodaj roztopione masło i wymieszaj do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Boki i dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia i przetóż ciastka do wysokości ok. 2 cm. Wyrównaj, dociśnij, wstaw do lodówki.

Ser i mąkę ziemniaczaną miksuj na najmniejszych obrotach przez 3 minuty. W trakcie cienką stróżką dolewaj kawę Inkę. Następnie do masy wbijaj jajka, powoli, jedno po drugim, żeby dobrze połączyły się z masą. Dodaj ekstrakt waniliowy. Nastaw piekarnik do 160°C na termoobieg.

Masę serową przelej delikatnie do przygotowanej wcześniej tortownicy z ciasteczkowym spodem, wyrównaj. Do rozgrzanego piekarnika ostrożnie wstaw naczynie z gorącą wodą oraz jeden poziom wyżej formę z sernikiem. Piecz ok. 60 minut – środek sernika musi być sprężysty.

Po upieczeniu ciasto zostaw na 5 minut w zamkniętym piekarniku, następnie lekko uchył drzwiczki i zostaw do ostygnięcia. Po ostudzeniu włóż sernik do lodówki najlepiej na 8-12 godzin. Po tym czasie wyjmij sernik z lodówki i uwolnij z formy. Przygotuj polewę.





# WEGAŃSKA PANNA INKA



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM

- 1 szklanka **Owsianego od Inki**
- 1 szklanka śmietanki kokosowej (z puszki)
- 1/3 szklanki cukru/ksylitolu/erytrytolu
- 1 laska wanilii (nie zastępuj niczym innym)
- 1/2 łyżeczki agaru
- po 1 czubatej łyżeczce **Inki Mlecznej, Karmelowej i Czekoladowej**

Owsiane i śmietankę wymieszaj z agarem (możesz najpierw zrobić to w mniejszej ilości i rozetrzeć na papkę, żeby uniknąć grudek), dodaj wyskrobane ze strąka nasionka wanilii i cukier. Doprowadź do wrzenia i na malutkim ogniu, cały czas mieszając, gotuj jeszcze ok. 5 minut.

Przelej przez drobne sitko (koniecznie!), podziel na 3 części i do każdej dodaj po łyżeczce Inki Mlecznej, Karmelowej i Czekoladowej. Wlewaj partiami do silikonowych foremek, plastikowych kubeczków lub filiżanek. Przed dodaniem kolejnej warstwy wstawiaj na parę minut do zamrażalnika. Gotowe desery włóż do lodówki na co najmniej 3 godziny, do całkowitego zastygnięcia.





# ŚWIĄTECZNE TIRAMISU



NA ZIMNO



BARDZO ŁATWE

- 2 łyżeczki **Inki Klasycznej**
- 50 ml gorącej wody
- 1 garść mini biszkoptów
- 8 łyżek gęstego jogurtu
- 4 łyżeczki syropu z agawy
- 1 łyżeczka kakao do posypania
- 3 ciasteczka maślane lub inne ulubione

Inkę rozpuść w gorącej wodzie. W miseczce umieść biszkopciki i nasącz je Inką. Osobno wymieszaj jogurt z syropem z agawy. Do szerokiej szklanki nałóż połowę biszkopcików, posyp częścią kakao, dodaj połowę ciasteczek korzennych, nałóż połowę jogurtu. Powtórz czynności do wykorzystania wszystkich składników. Wierzch deseru udekoruj kakao.



# CZEKOLADOWE KWADRATY



NA ZIMNO



BARDZO ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM

- $\frac{3}{4}$  szklanki **Kokosowego od Inki**
- 3 szklanki ekspandowanego amarantusa (lub dmuchanego ryżu)
- $\frac{3}{4}$  szklanki rodzynek
- 1 tabliczka ulubionej czekolady (może być z orzechami)
- 200 g masła orzechowego (najlepiej niesolonego i niesłodzonego kremowego)
- 2 czubate łyżki masła lub oleju kokosowego
- skórka otarta z 1 ekologicznej pomarańczy (nie pomijaj)

Podgrzej Kokosowe i gorącym zalej rodzynek, odstaw do ostygnięcia. Odsącz rodzynek (ale nie wylewaj napoju) i zmiksuj z odrobiną Kokosowego na *puree* o konsystencji powideł. Pozostały płyn możesz dodać do dowolnego smoothie lub porannej kawy.

W rondelku na malutkim ogniu rozpuść masło lub olej kokosowy. Dodaj zmiksowane rodzynek, posiekaną czekoladę i wymieszaj, aż się rozpuści. Dodaj masło orzechowe i skórkę z pomarańczy. Ponownie wymieszaj, aż wszystko połączy się w jednolitą, gładką masę.

Lekko ostudź, dodaj amarantus, wymieszaj dokładnie i wyłóż masę na blaszkę z papierem do pieczenia, nasmarowanym tłuszczem. Wstaw na godzinę do lodówki, po tym czasie pokrój w kwadraty i z powrotem włóż do lodówki. Po upływie godziny kwadraty powinny być gotowe do jedzenia.





# TORT CZEKOLADOWY



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE

## CIASTO

- 2 łyżki **Inki Czekoladowej**
- 240 g masła w temperaturze pokojowej
- 160 g ciemnego cukru muscovado
- 5 jaj w temp. pokojowej
- 280 g mąki pszennej
- 40 g skrobi ziemniaczanej
- 12 g proszku do pieczenia
- 3 g soli
- 40 ml mleka w temp. pokojowej

Dno tortownicy o średnicy 18-20 cm wyłóż papierem do pieczenia.

Piekarnik rozgrzej do temp. 160°C (górze i dół).

Mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną i proszek do pieczenia przesiej do miski, dodaj sól i Inkę, wymieszaj i odstaw.

Masło umieść w misie miksera i ucieraj na średnich obrotach do uzyskania jasnej i puszystej konsystencji. Stopniowo dodawaj cukier. Następnie, nie przerywając ubijania, wbijaj po jednym jajku na przemian z jedną partią suchych składników. Po każdej porcji składników ucieraj masę ok. 1 minuty. Po dodaniu wszystkich składników ucieraj całość jeszcze chwilę, aż masa będzie puszysta. Na koniec wlej mleko i wymieszaj.

Ciasto przełóż do przygotowanej formy, wyrównaj. Wstaw do piekarnika i piecz 45-50 minut, do suchego patyczka. Wyjmij z piekarnika, odstaw do ostygnięcia w formie, a następnie wyjmij ostrożnie z tortownicy i ostudź całkowicie na kratce. Zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na kilka godzin lub całą noc. Po tym czasie ciasto wyjmij z lodówki i przekrój na trzy równe części.







# CHRUPIĄCE BISCOTTI



NA ZIMNO



ŁATWE

- 3 łyżeczki **Inki Karmelowej**
- 270 g mąki
- 80 g orzechów włoskich
- 150 g cukru
- 2 jajka
- 90 g masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki soli

Piekarnik rozgrzej do 170°C.

W misce ucieraj masło i cukier. Wbijaj po jednym jajku i ubijaj do czasu, aż składniki się połączą. W drugiej misce wymieszaj ze sobą: mąkę, Inkę Karmelową, proszek do pieczenia, cynamon i sól. Suche składniki dodaj do masy jajecznej i wymieszaj. Dodaj posiekane orzechy.

Z ciasta uformuj dwa równe, 30-centymetrowe niskie bochenki i przetóż je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz około 30 minut, do czasu, gdy brzegi będą brązowe, a środek stwardnieje.

Upieczone i lekko ostudzone bochenki pokrój wzdłuż krótszego boku na 1,5 cm paski. Ułóż je na blasze i piecz ponownie po 5 minut z każdej strony. Ostudź całkowicie i przechowuj w szczelnym pojemniku. Doskonale smakują uprzednio zanurzone w ulubionej kawie Inka.



# WEGE BABECZKI CZEKOLADOWE



NA ZIMNO



ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM

- ok.  $\frac{3}{4}$  szklanki **Kokosowego od Inki**
- $\frac{1}{2}$  tabliczki wegańskiej czekolady
- 2 łyżki ciemnego kakao
- $1\frac{1}{2}$  szklanki mąki
- $\frac{1}{3}$  szklanki oleju
- $\frac{1}{2}$  szklanki brązowego cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki sody
- 1 łyżka octu jabłkowego
- wyciśnięty sok i skórka otarta z 1 malutkiej pomarańczy
- kilka kropel olejku pomarańczowego do ciast

## POLEWA

- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 3-4 łyżki syropu z agawy
- 3-4 łyżki roztopionego oleju kokosowego
- olejek pomarańczowy

Do miski przesiej mąkę i proszek do pieczenia, dodaj cukier i kakao.

Do szklanki wlej sok wyciśnięty z pomarańczy i uzupełnij Kokosowym od Inki. Dodaj olej, olejek pomarańczowy i skórkę pomarańczową. Wymieszaj sodę z octem (powinna się spenić) i dodaj do mokrych składników. Wlej je do miski z suchymi składnikami i dodaj posiekaną czekoladę.

Energicznie i krótko wymieszaj ciasto trzepaczką. Formę do muffinek wysmaruj tłuszczem i wysyp kaszą manną. Ciasto natóż do 12 foremek. Piecz w 180°C przez ok. 20-25 minut (do suchego patyczka).

W małym rondelku na minimalnym ogniu rozpuść, cały czas mieszając, posiekaną drobno czekoladę z syropem z agawy i olejem kokosowym oraz paroma kroplami olejku pomarańczowego. Kiedy lekko ostygnie, polej nią babeczki.





# KOKOSOWE PRALINKI



NA ZIMNO



BARDZO ŁATWE

- 2 łyżeczki **Inki Kokosowej**
- 150 g wiórków kokosowych
- 70 g śmietanki 30%
- 50 g masła
- 40 g cukru pudru
- 1 łyżeczka płynnego miodu
- 1 tabliczka mlecznej czekolady
- 1 łyżeczka oleju kokosowego
- wiórki kokosowe do posypania

Zblenduj 50 g wiórków kokosowych, przesyp je do miski razem z pozostałymi wiórkami, cukrem i kawą Inką. Wymieszaj. Rozpuść masło, dolej śmietankę i miód. Dodaj do suchych składników i wszystko razem wymieszaj na jednolitą masę.

Odstaw do lodówki na minimum 30 minut. Po tym czasie z masy formuj kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Odstaw do lodówki na około 30 minut.

Czekoladę mleczną rozpuść na parze z olejem kokosowym i wymieszaj.

Pralinki obtaczaj w płynnej czekoladzie, odkładaj na papier do pieczenia i od razu posypuj wiórkami kokosowymi. Jeśli polewa w międzyczasie zgęstnieje, ponownie ją podgrzej. Włóż na chwilę do lodówki, aby polewa czekoladowa zastygła. Przechowuj w lodówce.







# ZIELONY JAGIELNIK



NA ZIMNO



TRUDNIEJSZE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM

## SPÓD

- 120 g ulubionych ciasteczek
- 30 g masła
- parę kropli olejku cytrynowego
- otarta skórka z 1 limonki

## MASA JAGLANA

- 2 szklanki **Ryżowego od Inki**
- $\frac{3}{4}$  szklanki suchej kaszy jaglanej
- 200 ml śmietanki kokosowej z puszki
- $\frac{1}{2}$  szklanki cukru lub innego zamiennika (ksylitol lub erytrytol)
- 2 łyżeczki cukru z wanilią
- otarta skórka i sok z 3 małych limonek
- 2 łyżeczki herbaty matcha
- 2 łyżeczki żelatyny

Ciasteczka rozdrobnij w blenderze na proszek, dodaj roztopione masło i pozostałe składniki, zagnieć, wyłóż dno tortownicy (18 cm), uklep i wstaw do lodówki. Żelatynę zalej niewielką ilością wody, żeby przykryła proszek.

Kaszę przelej na sicie dwa razy wrzątkiem, zalej Ryżowym, dodaj szczyptę soli i gotuj pod przykryciem na małym ogniu, aż wchłonie płyn. Lekko ostudź, dodaj pozostałe składniki i miksuj na bardzo gładką masę.

Żelatynę z wodą podgrzej do rozpuszczenia, nie doprowadzając do zagotowania.

Dodaj do masy, zblenduj i całość wylej na ciasteczkowy spód. Wstaw do lodówki, do całkowitego zastygnięcia. Ciasto udekoruj owocami, galaretką lub warstwą herbaty matcha.



# AWO-KAWOWY KREM KAKAOWY



NA ZIMNO



BARDZO ŁATWE



Z NAPOJEM ROŚLINNYM

- 2 dojrzałe awokado (najlepiej hass – z brązową skórką)
- garść suszonych daktyli
- $\frac{3}{4}$  szklanki **Sojowego od Inki**
- 2 łyżeczki ciemnego kakao
- sok z cytryny
- do podania: owoce sezonowe, orzechy, listki ziół

Podgrzej Sojowe, aby było mocno ciepłe (nie doprowadzaj do wrzenia), wrzuc daktyle i pozostaw na malusieńkim ogniu przez 2-3 minuty. Zdejmij garnuszek z ognia i zostaw na noc w temperaturze pokojowej. Przez noc daktyle powinny zmięknąć i napęcznieć.

Zblenduj daktyle z kawałkami awokado i kakao – jeśli smak będzie zbyt „płaski”, dodaj odrobinę soku z cytryny. Podawaj z owocami (idealne będą jeżyny i borówki) i/lub orzechami w czekoladzie. Możesz takim kremem przełożyć ciasto lub wypełnić tartę – będzie idealną alternatywą do klasycznych kremów mlecznych lub maślanych. Możesz też oryginalnie podać krem w wydrążonych połówkach awokado.



