Budyń jaglany czekoladowy wegański

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4-6
Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- koszyczek

Przygotowanie :

Krok 1 - Do dzbanka nr 1 wlać 250 g wody, zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, zagotować – temperatura 100˚C,czas 5 minut.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, do wrzątku włożyć 80 g daktyli bez pestek, zdjąć dzbanek, odstawić na 15 minut do namoczenia. Po tym czasie odcedzić daktyle.

Krok 3 - 100 g kaszy jaglanej wsypać do koszyczka, przelać wrzątkiem z czajnika.

Krok 4 - Do naczynia miksującego nr 2 wlać 1,2 litra wody, wsypać 1 płaską łyżkę soli. Zamknąć pokrywę, zagotować wodę - temperatura 100^{O}C, czas 10 minut.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, włożyć koszyczek z kaszą. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować kaszę - temperatura 100^{O}C, czas 12 minut.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z kaszą. Wodę wylać, dzbanek opłukać i osuszyć.

Krok 7 - Do dzbanka nr 1 włożyć mieszadło, wlać 500 g mleka (napoju migdałowego), włożyć namoczone wcześniej daktyle, 1 obranego, pokrojonego na mniejsze kawałki banana, ugotowaną kaszę jaglaną (ok. 250 g), 1 łyżkę ciemnego kakao. Zamknąć

pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować budyń - temperatura 90^{o}C, czas 10 minut.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wyjąć mieszadło, włożyć nóż. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować budyń – czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 9 - Zmiksować ponownie – czas 15 sekund, prędkość 10.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, łopatką zabrać budyń ze ścian naczynia, wyjąć nóż, wyporcjować budyń do miseczek.

Krok 11 - Podawać na ciepło lub zimno, z dodatkiem świeżych owoców.