

Czekoladowo-jaglany granat



Mam taki zwyczaj, że jak zrobię w kuchni coś nowego to częściej moich bliskich i proszę o ich opinie. Nie ukrywam, że są one dla mnie bardzo cenne i za każdą bardzo serdecznie dziękuję! Ale nie jest znowu tak łatwo - każdy kto smakuje moich nowości ma również za zadanie zgadnąć co jest w środku ;). W przypadku tego ciasta nie było łatwo, a to wszystko zasługa kaszy jaglanej, która jest tak wdzięcznym ziarnem, że czasem brakuje mi słów, żeby ją opisać. Do opisu tego ciasta użyję natomiast tylko dwóch słów - UWIELBIAM JE!

Wypróbujcie koniecznie :).

Przepis na pyszne jaglane ciasto bez pieczenia

Składniki na spód ciasta

- 200 g niesiarkowanych daktyli
- 5 łyżek niesiarkowanych wiórków kokosowych
- 1 łyżka kakao

Składniki na jaglano-czekoladowy krem

- 1 kubek kaszy jaglanej (250 g)
- 1 kubek mleka kokosowego (250 ml) [Gdzie kupić?](#)
- 1 kubek wody (250 ml)
- 150 g niesiarkowanych daktyli
- 5 łyżek kakao
- 1 łyżka nierafinowanego oleju kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- 0,5 łyżki miodu (opcjonalnie)
- skórka z jednej pomarańczy
- 1 średni granat do dekoracji ciasta

Przygotowanie

1. Kaszę jaglaną bardzo dokładnie płuczemy. Po dokładnym, kilkukrotnym wypłukaniu kaszy przekładamy ją do garnka i zalewamy wodą i mlekiem kokosowym. Kaszę gotujemy pod przykryciem na małym ogniu do momentu wchłonięcia całego płynu. Podczas gotowania kaszy w wodzie z mlekiem warto, szczególnie na początku, mieszać kaszę, aby nie przywarła do dna.
Kiedy kasza wchłonie cały płyn zdejmujemy ją z ognia i trzymamy pod przykryciem w ciepłym garnku jeszcze przez ok. 30-40 min. Chodzi o to, by kasza była bardzo dobrze ugotowana, wręcz rozgotowana.
2. W czasie kiedy gotujemy kaszę przygotowujemy spód ciasta. W młynku blendera rozdrabniamy daktyle, a następnie przekładamy je do miski. Dodajemy wiórki kokosowe oraz kakao i wszystko razem ugniatamy do momentu połączenia się wszystkich składników. Przygotowaną masę wyklejamy spód tortownicy (u mnie tortownica o średnicy 22 cm). W międzyczasie obieramy pomarańczę ze skórki i wyparzamy ją.
3. Przygotowaną kaszę przekładamy do miski. W młynku blendera rozdrabniamy daktyle oraz wyparzoną skórkę pomarańczową. Do kaszy jaglanej dodajemy olej kokosowy i bardzo dokładnie blendujemy do momentu uzyskania gładkiej masy. Pod koniec blendowania dodajemy kakao oraz rozdrobnione wcześniej daktyle z pomarańczową skórką. Całość jeszcze przez chwilę blendujemy. Jeśli masa wydaje się Wam za mało słodka, możecie dodać miód lub więcej daktyli.
4. Powstałą masę przekładamy na przygotowany wcześniej spód i wkładamy do lodówki.
5. Ciasto dekorujemy pestkami granatu. Ja dodatkowo udekorowałam ciasto suszonymi płatkami róży, dzięki czemu ciasto zyskało dodatkowo piękny aromat.
6. Całość przed spożyciem bardzo dokładnie chłodzimy w lodówce przez kilka godzin, najlepiej przez całą noc.