

Deser "Granat w kokosie"



Nazwę mojego bloga można interpretować na wiele sposobów, a wszystko dlatego, że słowo granat ma wiele znaczeń ;). Ostatnio np. moja chrześnica Ala zapytała mnie: "Ciocia jaki kolor najbardziej lubisz?". Odpowiedziałam, że lubię granatowy, na co ona: "Aaa, to dlatego Granat w kokosie" ;)!

Ja natomiast od dłuższego czasu myślałam nad stworzeniem potrawy "Granat w kokosie" i zdaje się, że nadszedł moment, w którym poznać ją i Wy!

Jest to bardzo prosty deser i aż wstyd się przyznać, że potrzebowałam niemal roku, aby w końcu trafić w "to coś". Zdecydowanie warto było poczekać, bo deser jest pyszny, bardzo kokosowy i, co najważniejsze, z granatem w środku :).

Poznajcie przepis!

Przepis na 3 porcje deseru

Składniki na spód deseru

- ok. 15 łyżek wiórków kokosowych nierafinowanych
- ok. 2 łyżki oleju kokosowego [Gdzie kupić?](#)
- ok. 1,5 łyżki miodu
- 1 łyżka kakao

Składniki na wierzchnią warstwę deseru

- 1 puszka śmietany kokosowej
- 2 łyżki inuliny
- 1/2 dużego granatu
- opcjonalnie bezglutenowy usztywniacz do bitej śmietany 6 g firmy Biovegan

Przygotowanie

1. Do miski odmierzamy wiórki kokosowe, olej i miód. Wszystko łączymy do powstania dość jednolitej masy (w zależności od wielkości używanej przez Was łyżki może będziecie musieli dodać więcej oleju albo miodu). Masa, ze względu na użyte składniki, będzie się trochę kruszyć, ale to nic nie szkodzi. Dzielimy ją na dwie części i do jednej dodajemy kakao. Obie części - białą bez kakao i ciemną z dodatkiem kakao - przekładamy do formy zachowując podział na kolory.
Ja użyłam silikonowej formy na tartę o średnicy 22 cm. Można użyć dowolnej innej formy wyłożonej papierem do pieczenia.
2. Spód deseru pieczemy przez ok. 10 min. w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, do momentu aż się zarumieni. Czas pieczenia najlepiej na bieżąco kontrolować, można otwierać piekarnik. Po upieczeniu ciasto dobrze schładzamy, a następnie kroimy na małe kawałki - ciasteczka.
3. W międzyczasie przygotowujemy śmietanę. Z dobrze schłodzonej śmietany kokosowej wybieramy jej stałą część (bez wody) i wlewamy do miski. Dodajemy inulinę i przez chwilę miksujemy na wysokich obrotach. Jeżeli śmietana okaże się zbyt rzadka, dodajcie usztywniacz. Do ubitej na sztywno śmietany dodajemy pestki granatu i wszystko mieszamy.
4. Powstałe ciasteczka przekładamy do pucharków, na wierzch dajemy śmietanę i dodatkowo wszystko posypujemy pestkami granatu :).