

Veganske čokoladne kapice sa Miso karamelom

Ukupno vreme **45 min** 35 min vreme pripreme 10 min vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)

1.356 kJ / 324 kcal

Masti: **20 gr** Protein: **5 gr**

Ugljeni hidrati: **34 gr**

SASTOJCI

6 porcije

10 gr	veganskog putera
30 gr	šećera, veganskog
30 gr	guste kokosove kreme
2 kašičice	svetle miso paste
1 kašika	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>
30 gr	ovsenih pahuljica
80 gr	suvih šljiva
10 gr	kokosa u prahu
1 kašika	putera od kikirikija
1 kašičica	tahinija
1 kašika	javorovog sirupa
0,5 kašika	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>
170 gr	veganske crne čokolade od 70% kakaa
1 kašičica	kokosovog ulja
2 kašičice	susama

PRIPREMA

Korak 1

10 gr veganskog putera - **30 gr** šećera, veganskog - **30 gr** gustog kokosovog kreme - **2 kašičice**

svetlo miso paste - **1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos

Istopite puter u šerpi. Dodajte šećer, kokosov krem, miso pastu i Kikkoman soja sos. Mutite dok se ne sjedini. Kuvajte na laganoj vatri oko 10 minuta, često mešajući, dok se šećer ne karamelizuje i smesa ne zgusne. Sipajte karamel u posudu i ostavite da se ohladi.

Korak 2

30 gr ovsenih pahuljica - **80 gr** suvih šljiva - **10 gr** rendanog kokosa - **1 kašika** putera od kikirikija - **1 kašičica** tahinija - **1 kašika** javorovog sirupa - **0,5 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos

Prebacite ovsene pahuljice u blender i blendirajte dok se fino ne samelju. Dodajte šljive, rendani kokos, puter od kikirikija, tahini, javorov sirup i Kikkoman soja sos. Sve izblendirajte u lepljivu smesu sličnu nugatu. Vlažnim rukama oblikujte male kuglice, blago ih spljoštite i stavite na tanjir.

Korak 3

170 gr veganske crne čokolade od 70% kakaa - **1 kašičica** kokosovog ulja

U šerpi prokuvajte malo vode. Stavite dve trećine izlomljenih komadića čokolade i kokosovo ulje u posudu otpornu na toplotu postavljenu iznad šerpe. Otopite čokoladu na pari, stalno mešajući. Sklonite sa vatre, ostavite da se malo ohladi, pa dodajte preostalu čokoladu. Promešajte i kratko zagrejte dok se potpuno ne otopi.

Korak 4

2 kašičice susama

Sipati 3 kašičice otopljene čokolade na dno svakog kalupa i ravnomerno rasporediti po dnu i stranicama, visine oko 3½ cm. Ohladiti 5 minuta ili zamrzniti 3 minuta. Ponovite dva puta. Dodati sloj nugata, lagano ga pritiskajući, zatim sipati karamel i ostavite u frižideru 10 minuta. Prekriti preostalom čokoladom, ravnomerno rasporediti i posuti susam. Ohladiti 5 minuta.