

Panna cotta vegana al tahini nero

Tempo totale **140 Min** 10 Min Tempo di preparazione 10 Min Tempo di cottura **120 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):
757 kJ / 182 kcal

Grassi: **5,7 g** Proteine: **6,3 g**
Carboidrati: **24,7 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

Per la crema:

1 bacca di vaniglia
600 ml di latte di soia
50 g di zucchero di canna (o 4
cucchiaini di sciroppo
d'acero)

2 cucchiaini di tahini nero (da
barattolo)

1,5 di agar-agar (vedi
cucchiaini consiglio)

Per lo sciroppo:

4 cucchiaini di sciroppo d'acero
2 cucchiaini Salsa di Soia Tamari a
Fermentazione Naturale
Senza Glutine Kikkoman
2 cucchiaini di semi di sesamo nero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 bacca di vaniglia - **600 ml** di latte di soia - **50 g** di
zucchero di canna (o 4 cucchiaini di sciroppo d'acero)
- **2 cucchiaini** di tahini nero (da barattolo) - **1,5**
cucchiaini di agar-agar (vedi consiglio)

Tagliare la bacca di vaniglia per il lungo e raschiare
i semi con un coltello piccolo e affilato. Mescolare il
latte di soia con la bacca di vaniglia, i semi, lo
zucchero, il tahini nero e l'agar-agar e portare a
ebollizione in un pentolino. Rimuovere la bacca di
vaniglia, lasciare intiepidire leggermente,
distribuire in quattro bicchieri da dessert e
raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

Passaggio 2

4 cucchiaini di sciroppo d'acero - **2 cucchiaini** Salsa di
Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza
Glutine Kikkoman

Mescolare lo sciroppo d'acero con la Salsa di Soia
Tamari Senza Glutine Kikkoman e scaldare
leggermente se necessario.

Passaggio 3

2 cucchiaini di semi di sesamo nero
Tostare i semi di sesamo in un piccolo tegame
antiaderente. Guarnire il dessert con i semi e
servire insieme allo sciroppo.