



MUSTSÕSTRA CHIA PUDING KOOKOSEVAHUKOOREGA

4le inimesele

Chia puding kamaga:

- 450 ml magustamata mandli-, kookose- või lehmapiima
- 4 spl (60 gr) chia seemneid
- 4 spl mustsõstrakama
- 2 spl agaavi-, vahtrasiirupit või mett
- ½ tl vaniljepastat või -ekstrakti

Kookosvahukoor:

- 1 purk täisrasvast kookospiima, üleöö külmkapis olnud
- 2-3 spl siirupit või mett
- ½ tl vaniljepastat või -ekstrakti

Serveerimiseks:

- 2-3 spl värskaid marju
- 4 spl müsli
- 2 spl vahtrasiirupit või mett

- Sega purgis kokku piim, chia seemned, mustsõstrakama, agaavi siirup ning vanilje. Kata kaanega ning lase seista külmkapis vähemalt kolm tundi või üleöö.

- Kookosvahukoore jaoks eemalda purgist paks, kookoskreemi osa. Jäta eraldunud kookosvesi purki. Pane kookoskreem kaussi ning vispelda elektrimiksriga 3-5 minutit, kuni saad koheva vahukoore. Maitsesta agaavisiirupi ning vaniljega.

- Aseta chia puding serveerimisnõudesse ning lisa paar supilusikatäit kookosvahukoort. Kaunistada marjade, müsli ning vahtrasiirupiga.

JUST KAMA OÜ

Kissa, Mõra küla, Tartumaa, 62117, EESTI
kontakt@justkama.ee
www.justkama.ee