Čokoladni puding od Bio Zone kvinoje

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
2 čaše

Sastojci

- 500 ml Bio Zone biljnog mlijeka
- 100 g Bio Zone kvinoje
- 10 g kakao praha
- prstohvat soli
- 100 g datulja
- 50 g Finessa tamne čokolade

Za slaganje:

- Jagode
- 1,5 dl Sweet chef vrhnja za šlag

Skeniraj za prikaz na web stranici

Kvinoju namočite 2 h prije kuhanja, u hladnoj vodi, da uklonite gorkasti okus. U posudu s debelim dnom dodajte ocijeđenu kvinoju i mlijeko, prstohvat soli i pustite da zavrije.

Smanjite vatru i kuhajte povremeno miješajući 15 minuta. Dodajte kakao i datulje i dobro promiješajte.

Kuhajte još 5 minuta miješajući. Usitnite štapnim mikserom, ulijte u posude koje ste isplahnuli s vodom i jedite toplo ili potpuno rashladite.

Na potpuno ohlađeni puding stavite voće, čokoladu i ukrasite tučenim vrhnjem za šlag.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte na našem YouTube kanalu.