



Kakaový kešu dezert

4 porce



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
dezertní skleničky

Na dezert:

100 g ořechy kešu
100 ml agávní sirup
50 g Přírodní kakao Dr. Oetker
150 ml voda
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
sůl

Na ozdobení:

125 g směs lesní ovoce (maliny,
ostružiny, borůvky)
máta (listy)

- 1 Na přípravu dezertu kešu ořechy namočíme do vody minimálně na hodinu. Poté je scedíme a vložíme do vyšší nádoby. Přidáme sirup, kakao, vodu, vanilkovou pastu a sůl a vše důkladně ponorným mixérem rozmixujeme dohladka.
- 2 Dezert rozdělíme do skleniček a ozdobíme ovocem a lístky máty. Uložíme na několik hodin do chladničky.

