

Βελούδινη κρέμα σοκολάτας, χωρίς ζάχαρη & vegan

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 4 ώρες & 15 λεπτά **Σκεύος:** -

Υλικά για την κρέμα:

- 160 γρ. χουρμάδες χωρίς κουκούτσι
- 400 ml κρέμα καρύδας
- 300 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 55 γρ. κακάο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ¼ κ.γ. αλάτι

Υλικά για το σερβίρισμα (προαιρετικά):

- 2-3 κ.σ. μαύρη σοκολάτα, τριμμένη ή σε flakes

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε κατσαρόλα βάζουμε τους χουρμάδες, την κρέμα καρύδας, το ρόφημα αμυγδάλου, το κακάο, το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι, ανακατεύουμε και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά.

2) Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 4-5 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά. Αποσύρουμε από τη φωτιά, και αφήνουμε την κατσαρόλα ακάλυπτη για 15 λεπτά να κρυώσει το μείγμα.

3) Μεταφέρουμε το μείγμα σε blender ή επεξεργαστή τροφίμων και πολτοποιούμε πολύ καλά, μέχρι να έχουμε κρεμώδες μείγμα.

3) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ατομικά μπολάκια σερβιρίσματος και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες, μέχρι να σφίξει η κρέμα.

4) Σερβίρουμε την κρέμα σοκολάτα κρύα απ' το ψυγείο, πασπαλίζοντάς τη -αν θέλουμε- με τριμμένη (ή σε flakes) μαύρη σοκολάτα.

Αντικαταστάσεις:

- Αντί για κρέμα καρύδας, μπορούμε να βάλουμε μια εναλλακτική φυτική κρέμα, χωρίς προσθήκη αρωματικών ή ζάχαρης.

- Αντί για ρόφημα αμυγδάλου, μπορούμε να βάλουμε κάποιο άλλο φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη, όπως σόγιας. Αν επιλέξουμε ρυζιού, τότε η κρέμα θα πάρει λίγη περισσότερη ώρα να σφίξει (γιατί είναι πιο υδαρές), ενώ αν πάμε με βρώμης ή καρύδας, τότε ενδεχομένως να καταλάβουμε μια μικρή διαφορά στη γεύση (όχι όμως δυσάρεστη).
- Αντί για εκχύλισμα βανίλιας, μπορούμε να βάλουμε ½ κ.σ. αρωματικό αλκοόλ της αρεσκείας μας, όπως κάποιο λικέρ ή ρούμι ή κονιάκ.