



## **Κρέμα σοκολάτας στο blender (χωρίς επεξεργασμένη ζάχαρη)**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Φυλάσσουμε την κρέμα στο ψυγείο για 3 μέρες.

### **Υλικά :**

300 γρ. silken tofu, στραγγισμένο από τα υγρά της συσκευασίας  
70-80 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple  
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας  
170 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια  
ανθό αλατιού, για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

### **Εκτέλεση:**

- 1) Βάζουμε στον κάδο blender το silken tofu με το γλυκαντικό της επιλογής μας και το εκχύλισμα βανίλιας και πολτοποιούμε πολύ καλά.
- 2) Βάζουμε την κουβερτούρα σε ανοξείδωτο μπολ και λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή τοποθετούμε το μπολ σε κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό).
- 3) Αποσύρουμε το μπολ από τη φωτιά, ρίχνουμε τη λιωμένη σοκολάτα στο blender και πολτοποιούμε καλά μαζί με τα υπόλοιπα υλικά.
- 4) Μοιράζουμε την κρέμα σε μπολάκια και τα βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες να σφίξουν και να δροσίσουν.
- 5) Σερβίρουμε την κρέμα -αν θέλουμε- πασπαλίζοντας τη με λίγο ανθό αλατιού.