



TIRAMISU CRU CHIA CHAGA !



Pour 8 personnes environ

Matériel : 1 moule en verre rectangulaire

Temps de préparation : environ 3/4h

Temps de réfrigération : environ 2 heures

Ingrédients :

Pour la base : 90g d'amandes moulues, 90g de dattes Medjool (préalablement rincées et trempées dans de l'eau pendant 3h environ), 30g de graines de Chia moulues 3 cuillères à soupe d'huile de noix de coco, 2 cuillères à soupe de Chaga en poudre, une pincée de sel, environ 150ml d'eau

Pour la crème Mascarpone : 250g de yaourt à la noix de coco (2 pots de Yacoco), 150g de noix de Cajou (préalablement trempées pendant 8 heures environ), 75ml d'eau environ, 2 cuillères à soupe de sirop de noix de coco, une dizaine de gouttes d'extrait de vanille

Environ 2 cuillères à soupe de poudre de Cacao

Préparation :

Rincer les dattes (l'eau de trempage est délicieuse à boire !) et les couper en petits morceaux à l'aide d'un couteau et d'une planche en bois. Dans un grand bol ou saladier, mélanger les amandes, la poudre de Chaga, l'huile de coco, le sel et les dattes. Ajouter l'eau progressivement et les graines de chia . . . Versez la pâte obtenue dans le moule et laissez reposer à température ambiante.

Dans un blender, mixer tous les ingrédients de la crème jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et épaisse, puis versez la préparation obtenue par-dessus la première couche de gâteau. Saupoudrez à l'aide d'une passoire la poudre de cacao cru sur l'ensemble.

Mettez le plat au réfrigérateur pendant 3 heures au moins puis sortez et dégustez !