Nepečené veganské brownies

Časová náročnost: minut

Těsto:

2 hrnky	sušené vypeckované datle
1 a 1/2 hrnku	vlašské ořechy
3 lžíce	kakao
1 lžička	vanilkový extrakt (popř. dřeň z vanilkového lusku)
1 lžíce	kokosový olej
1/2 lžičky	sůl



Poleva:

1/2 hrnku	kakao
2 lžíce	med nebo javorový sirup
1/2 lžičky	vanilkový extrakt
2 lžíce	kokosový olej

Postup přípravy

Datle zkontrolujeme, zda-li skutečně neobsahují žádnou pecku, která by mohla znehodnotit chuť výsledného dezertu. Vhodíme je do mixéru a přidáme ořechy. Lehce promixujeme, aby se směs zjemnila. Poté přidáme i kakao, vanilkový extrakt (nebo semínka z lusku), olej a sůl. Vše důkladně umixujeme do hmoty, která drží u sebe. Vsypeme do menší formy s vyšším okrajem, kterou jsme před tím vymazali trochou kokosového oleje a vyložili pečicím papírem. Směs důkladně umačkáme a utlačíme na dno. K uhlazení povrchu můžeme využít zadní zaoblenou část lžíce. Nyní si připravíme polevu: V mističce jednoduše smícháme rozehřátý kokosový olej společně s ostatními ingrediencemi. Vznikne nám poleva podobná rozpuštěné čokoládě. Tuto směs vylijeme na korpus (buď rovnoměrně rozetřeme, nebo ozdobíme). Hotové brownies dáme chladit na několik hodin do ledničky. Poté krájíme nahřátým nožem na kostky a podáváme.