

Namaz od čokolade i badema



Autorica: Monika Topolko

Za 400g namaza

Vrijeme pripreme: 15min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Mousse, kreme & sladoledi, Doručak

Ovaj dekadentni namaz ne sadrži gluten niti šećer i pogodan je za vegane. Za ovu zdravu slasticu potrebna su vam samo tri sastojka, no njegova prava ljepota leži u tome što sve sastojke možete zamijeniti s čime god želite. Umjesto badema upotrijebite lješnjake ili neke druge orahe, tamnu čokoladu zamijenite mliječnom ili bijelom, a bademovo mlijeko slatkim vrhnjem, sojinim ili običnim kravljim mlijekom. Naravno, ukoliko upotrijebiti vrhnje ili kravlje mlijeko, namaz više neće biti pogodan za vegane. Namaz možete aromatizirati vanilijom, koricom naranče ili cimetom te mu dodati žlicu omiljenog likera. Namažite ga na kroasan, krišku kruha ili palačinku, napunite njime kekse ili krafne, a možete ga jednostavno jesti žličicom ravno iz staklenke. Recept je prilagođen sa bloga [Da mi je nešto slatko](#).

Sastojci

200g tostiranih badema

150g tamne čokolade (60% kakaovih dijelova)

60-100ml bademovog mlijeka

Postupak

Bademe stavite u multipraktik i miksajte dok se ne pretvore u prah. Mljeveni bademi će se skupljati na stijenkama multipraktika pa povremeno zaustavite miksanje i promiješajte bademe kako biste ih ravnomjerno samljeli. Miksanjem će bademi početi otpuštati svoje ulje pa će postati ljepljivi i pretvorit će se u grudu. Imajte strpljenja i nastavite miksati sve dok se bademi ne pretvore u glatku pastu, odnosno maslac. To će trajati oko 5-10 minuta, ovisno o jačini vašeg multipraktika.

U međuvremenu otopite čokoladu pa je dodajte pasti od badema. Kratko miksajte da se smjesa sjedini. Namaz će u ovome trenu biti dosta gust. Dodajte mu žlicu po žlicu bademovog mlijeka sve dok ne dobijete željenu gustoću. Imajte na umu da će se namaz stisnuti u hladnjaku. Moja je preporuka da dodate žlicu mlijeka više kako bi namaz bio kremast i lako maziv kada ga izvadite iz hladnjaka.

Namaz ulijte u steriliziranu staklenku, zatvorite poklopcem i čuvajte u hladnjaku 3-4 dana.