

# Amarulalla maustettu chia-suklaavanukas

Amarula Marula Fruit Cream -likööriä maustettu suklainen chia-vanukas hurmaa niin brunssi- kuin päivällisvieraatkin. Vanukas on helppo valmistaa ja korkeasta lasista tarjoiltuna annos on juhlavan näköinen!



MAKEA JÄLKIRUOKA



SUKLAA JÄLKIRUUAT



2 HLÖ



30-45 MIN



## VALMISTUS

- 1 Sekoita kaikki muut ainekset, paitsi chia-siemenet blenderillä tasaiseksi nesteeksi. Lisää joukkoon chia-siemenet. Sekoita hiljalleen hyytyvää seosta vielä kerran noin 5-10 minuutin jälkeen, jotta vanukkaan koostumuksesta tulee tasaisempaa.
- 2 Jaa chia-vanukas kahteen annosastiaan ja nosta astiat jääkaappiin hyytymään noin 30 minuutiksi.
- 3 Koristele valmiit chia-vanukkaat esim. kaakaonibseillä ja vadelmilla ennen tarjoilua.

Amarula Marula Fruit Cream 35 cl

## AINEKSET

- 2 dl mantelimaitoa
- 4 cl Amarula Marula Fruit Cream -likööriä
- 6 mehukasta taatelia, kivet poistettuna
- 2 rkl kaakaojauhetta
- 1 vaniljatangon siemenet (tai n. 1/2 tl vaniljajauhetta)
- pikkuripaus suolaa
- 3/4 dl chia-siemeniä

## KORISTELUUN

Kaakaonibsejä

Vadelmia (tai hedelmiä)



Amarulalla maustettu chia-suklaavanukas hurmaa brunssi pöydässä tai herkullisen aterian päätteeksi jälkiruokana.



Kirjoittaja: Hanna Stolt Hanna Stolt on hyvinvointivalmentaja ja ruokakirjailija, joka valmistaa mieluiten kasvisvoittoista, ravitsevaa ruokaa. Hanna loihitti yksinkertaisista raaka-aineista ruokia, jotka hivelevät kaikkia aisteja. Hanna on myös kirjoittanut kirjat Aamupala - hyvinvointi alkaa aamusta, sekä Herkku - ravintorikasta ruokaa koko perheelle (Readme.fi). Tutustu Hannan ruokablogiin: [Gurmee.net](http://Gurmee.net)