

Kokosowa pianka z glazurą



Składniki

- 400 g mleczka kokosowego
- 4 łyżki stołowe cukru trzcinowego
- Czubata łyżeczka agar-agar
- Glazura balsamiczna o smaku figi OCTIM
- Świeży rozmaryn

Mleczko kokosowe przelać do małego garnuszka. Dodać cukier trzcinowy i agar agar. Dokładnie mieszać trzepaczką, aż składniki się rozpuszczą i zagotują. Przełożyć do małego naczynia i odstawić do zastygnięcia. Stężałą piankę polać glazurą balsamiczną OCTIM. Można podawać ze świeżymi owocami i startą

czekoladą. Smacznego!