Posni dezert od prosa

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g**prosa
- **50 g**kokosovog brašna
- **2 kašike**meda
- **1 kašicica**kokosovog ulja
- **3 šolje od kafe**vode
- **po potrebi**voda za potapanje prosa
- **1 šaka**višanja
- **2 štangle**crne cokolade

Priprema

Prvo je potrebno potopiti proso u hladnu vodu. Dva prsta preko prosa da bude voda. Ostavite tako 12 sati. Procedite pa stavite da se kuva u 3 šolje vode. Kuva se na srednjoj vatri otprilike 15 do 20 minuta. Vodite racuna o vodi da ne ispari skroz. Na dva tri minuta pred kraj dodajte kokosovo brašno i kokosovo ulje ako postite na ulju, a bez ulja ako postite na vodi. Sklonite sa ringle pa dodajte med i dobro sve sjedinite. Napravite preliv tako što cete na ringli malo prodinstati višnje. Ispasirati ih i dodati cokoladu. Ako mislite da vam je prekiselo dodajte kašiku meda ili smei šecer. Napravite teksturu kao rei džem. Ja sam koristila fantastican namaz od višnje i cokolade poljoprivrednog gazdinstva Belica, ali možete i sami napraviti nešto slicno. U dezertnu cašu sipajte masu od prosa i onako dobro sabijte. Odozgo stavite preliv od višnje i cokolade. Ova mera je za dve caše.

Savet

Pre izvesnog vremena proitala sam jedan lanak o blagodati prosa. Koliko je proso u stvari jako bitan u vreme posta posebno Vaskršnjeg. To su naši preci znali, pa su vrlo esto osim u slanim jelima, konzumirali i dezerte od prosa. Uglavnom je bio kuvani proso zaslaen nekim šumskim medom. Voena tom idejom setila sam se jednog recepta koji sam imala na mojoj musavoj cedulji. Kao mlaa jela sam proso sa medom i kokosom u jednom manastiru. Još tada mi se ideja jako dopala. Samo što pojma nisam imala o prosu kao glavnoj namernici u slatkišima. Moja baka ga je stavljala u supe i orbe i eventualno sa piletinom i to je sve. Ovaj Vaskršnji post mi je idealna prilika da isprobam neke posne recepte koje ili nisam uopšte pravila, ili sam ih pravila odavno. Tako je sa ovim dezertom od prosa. Što se tie okolade postoji na vodi veganska okolada sa agava sirupom pa ako je naete a ako ne može i kakao. Na zdravlje i spasenje post!