

# Bomboane vegane de ciocolata cu crema de caju si curmale



Bomboane vegane de ciocolata cu crema de caju si curmale, acesta e cadoul meu pentru prietenii mei vegani, de sarbatori!!! Le-am facut si sub forma de bombonele, pentru ca am o forma frumoasa de silicon cu care am vrut sa ma laud, haha, dar le-am testat si sub forma de „tarte”, la care am folosit forma de cupcakes. Asta doar ca sa nu gasiti vreo scuza sa nu le faceti! ☐

Mie mi-au placut la nebunie si, culmea, si lui Bogdi!!! Cipi, insa, mi-a zis ca nu sunt destul de dulci, dar i-am reamintit ca sunt vegane si nu au zahar deloc, asa ca mi-a zis (printre dinti ☐ ) ca sunt bune, bune!!!

Cei care nu sunt obisnuiti cu **deserturile vegane** vor reactiona, probabil, la fel :)))

## Ingrediente:

### Pentru bomboanele vegane:

- o portie **pasta de curmale**
- 1/2 portie **crema de caju**
- 50 g ulei de cocos, presat la rece
- 50 g nuci sau alune, prajite, macinate (optional)
- 25 g cacao
- o lingurita pudra de scortisoara

### Glazura de ciocolata:

- 150 g ciocolata neagra (60-70 % cacao)
- 35 g ulei de cocos, presat la rece

!!! Din aceasta compositie puteti face bomboane de ciocolata, pe care le puteti servi asa cum sunt. Simple, dar totusi delicioase! ☐

## Mod de preparare:

### Preparare crema de caju:

Preparati mai intai crema de caju (pentru reteta de fata avem nevoie doar de jumatate de portie): inmuati 100 g nuci caju in apa fierbinte, ca sa grabiti putin procesul (apa sa treaca peste ele); lasati-le sa stea cca. 30 de minute.

Cand sunt gata, se scurg bine de apa si se fac pasta la robotul de bucatarie sau in blender, daca e puternic. Aveti rabdare, mixati cateva minute, faceti pauza si tot asa, vreo 5-6 minute.

La sfarsit, adaugati 1 lingura sirop de artar sau agave, ori miere lichida. Aveti mai multe detalii in linkul de mai sus, de la ingrediente, dar, ca idee, asta e tot ce trebuie sa faceti ☐

### Pasta de curmale:

In continuare, preparati pasta de curmale din 200 g curmale uscate, carora le scoateti samburii si le amestecati apoi cu 100 ml apa fierbinte (daca curmalele sunt mai uscate, puneti mai multa apa:

120-150 ml). Le lasati la macerat cca. 5 minute, dupa care le transformati in pasta cu ajutorul robotului de bucatarie.

Amestecati apoi cele doua compozitii si adaugati uleiul de cocos, ori topit, ori la temperatura camerei (sa fie moale), pudra de cacao si pudra de scortisoara si amestecati totul foarte bine. Eu am folosit mixerul vertical, dar n-am exagerat (nu am vrut sa obtin o compozitie foarte fina).

Daca doriti, si va place, puteti pune 50 g nuci sau alune macinate (prajite putin inainte). Compozitia va fi destul de moale, dar la frigider se va mai intari. Se pune, asadar, la frigider compozitia rezultata pana cand se prepara „glazura” de ciocolata.

### **Glazura de ciocolata:**

Asa cum v-am spus mai sus, poate fi o reteta in sine, daca dublati cantitatile si umpleti formele pana sus. Acum, insa, vom face doar un strat de ciocolata, care sa sustina „crema” delicioasa expusa adineauri ☐

Astfel, ciocolata neagra se rupe in bucatele si se topeste impreuna cu uleiul de cocos, solid, ca untul, intr-o craticioara la bain-marie sau pe foc foarte mic. Eu, ca de obicei, am folosit cuptorul cu microunde. Rapid si eficient! :)) Uleiul de cocos se poate inlocui cu ulei de floarea soarelui, dar puneti doar 2 linguri.

### **Finalizare bomboane de post:**

Se umplu formele de silicon, formele mici, cu crema de ciocolata, dar numai pe un sfert. Se pun apoi in frigider si se lasa la racit (asezati-le pe un platou drept, ca sa nu isi piarda forma). Dupa cca. 15 minute, se scot si se umplu cu compozitia de bomboane. Se lasa la frigider cateva ore bune, chiar peste noapte, dupa care se pot servi.

Le scoateti cu grija din forme (le puteti chiar pune la congelator 10 minute inainte de a le scoate din forme; vor iesi mai usor) si le asezati pe platoul se servit.

Eu, cum le-am facut doar pentru noi, le-am lasat asa cum erau:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Foarte gustoase!!! ...si foarte frumusele, asa e?! ☐



Se tin la frigider si doar cand le serviti le scoateti (cu vreo 2 minute inainte, ca sa se dezmoreasca un pic ciocolata). Eu am obtinut 30 de bombonele si aproape 6 „tarte”...si zic asta din cauza ca am tot gustat din compositie si nu mai stiu cate au fost in final ☐ Nu va cramponati, asadar, de acest detaliu, mai ales daca veti folosi alte forme. Vor iesi minunat, oriunde le-ati „cladi”!

Stratul ala crocant de ciocolata neagra in combinatie cu „crema” mai moale, de caju si curmale, creeaza ceva super delicios!!!

Iar aici avem varianta cu formele de cupcakes (muffins, briose, cum vreti sa le numiti ☐ ), la care am tapetat adanciturile formei cu folie transparenta in care am turnat ciocolata topita, tot asa, doar pe un sfert, dupa care am umplut formele cu compositie:



Le-am lasat la rece peste noapte, le-am scos din forme cu grija...



...si le-am rasturnat pe un platou:



Le-am presarat cu nuca de cocos...si ne-am bucurat de ele! ☐



Orice varianta alegeti, eu ma bucur tare, tare!!! ☐



*Laura Sava*