

# Panna cotta vegana de goma con tahini negro

Tiempo total **140 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **120 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)

**757 kJ / 182 Kcal**

Grasas: **5,7 g** Proteínas: **6,3 g**

Carbohidratos: **24,7 g**

## INGREDIENTES

**4** porciones

### Para la crema:

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>1</b>      | vaina de vainilla  |
| <b>600 ml</b> | de leche de soja   |
| <b>50 g</b>   | de azúcar moreno (o 4 cucharadas de sirope de arce)          |
| <b>2</b>      | de tahini negro (de tarro) <b>cucharadas</b>                 |
| <b>1,5</b>    | de agar-agar (vea la <b>cucharadita</b> sección de consejos) |

### Para el sirope:

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>4</b>              | de sirope de arce <b>cucharadas</b>              |
| <b>2</b>              | <u>Kikkoman Salsa de Soja</u>                    |
| <b>cucharadas</b>     | <u>Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten</u> |
| <b>2 cucharaditas</b> | de semillas de sésamo negro                      |

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**1** vaina de vainilla - **600 ml** de leche de soja - **50 g** de azúcar moreno (o 4 cucharadas de sirope de arce) - **2 cucharadas** de tahini negro (de tarro) - **1,5 cucharadita** de agar-agar (vea la sección de consejos)

Abra la vaina de vainilla a lo largo y, con un cuchillo pequeño y afilado, raspe las semillas. Mezcle la leche de soja con la vaina, las semillas, el azúcar, el tahini negro y el agar-agar, y lleve la mezcla a ebullición en un cazo pequeño. Retire la vaina de vainilla, deje templar ligeramente, reparta en cuatro vasos de postre y refrigerere durante al menos 2 horas.

### Pasos 2

**4 cucharadas** de sirope de arce - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten

Mezcle el sirope de arce con la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman y caliéntelo suavemente si fuera necesario.

### Pasos 3

**2 cucharaditas** de semillas de sésamo negro  
Tueste las semillas de sésamo en una sartén pequeña antiadherente. Decore el postre con las semillas y sírvalo acompañado del sirope.