

# Siyah tahinli vegan goma panna cotta

toplam süre **140 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi 120 dak. soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**757 kJ / 182 kcal**

Yağ: **5,7 gr** Protein: **6,3 gr**  
Karbonhidrat: **24,7 gr**

## MALZEMELER

4 porsiyon

**Krema için:**

- 1** vanilya çubuğu
- 600 ml** soya sütü
- 50 gr** esmer şeker (veya 4 yemek kaşığı akçaağaç şurubu)
- 2 yemek kaşığı** siyah tahin (kavanozdan)
- 1,5 tatlı kaşığı** agar agar (ipuçlarına bakınız)
- Şurup için:**
- 4 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu
- 2 yemek kaşığı** Kikkoman Tamari
- 2 tatlı kaşığı** Glutensiz Soya Sosu
- 2 tatlı kaşığı** siyah susam

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**1** vanilya çubuğu - **600 ml** soya sütü - **50 gr** esmer şeker (veya 4 yemek kaşığı akçaağaç şurubu) - **2 yemek kaşığı** siyah tahin (kavanozdan) - **1,5 tatlı kaşığı** agar agar (ipuçlarına bakınız)  
Vanilya çubuğunu boylamasına kesin ve içindeki taneleri çıkarın. Soya sütünü vanilya çubuğu, vanilya taneleri, şeker, siyah tahin ve agar agar ile küçük bir tencerede karıştırın. Kaynama noktasına getirin. Vanilya çubuğunu çıkarın. Karışımı hafifçe soğutun, dört tatlı bardağına bölüştürün ve en az 2 saat buzdolabında soğutun.

**Adım 2**

**4 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu  
Akçaağaç şurubu ile Kikkoman Gluten free Soy Sauce'u karıştırın. Gerekirse çok az ısıtın.

**Adım 3**

**2 tatlı kaşığı** siyah susam  
Siyah susamı küçük bir yapışmaz tavada hafifçe kavurun. Tatlıyı susamla süsleyin ve yanında tamari-akçaağaç şurubu ile servis edin.