

ВЕГАН БОЗОВ МУС С ЛЕШНИЦИ И ШАФРАН

(Традиция с модерна нотка – българската боза в нов облик)

Необходими продукти:

За муса:

- 500 мл натурална боза (без добавена захар)
- 200 мл кокосово мляко
- 100 г сурово кашу (накиснато във вода за 4 часа)
- 3 с.л. кленов сироп или мед (за веган вариант – агава сироп)
- 1 ч.л. ванилов екстракт
- 1/2 ч.л. канела
- Щипка шафран (накиснат в 2 с.л. топла вода за 10 минути)
- 1 ч.л. агар-агар

За хрупкавия слой:

- 100 г печени лешници
- 2 с.л. кокосова захар
- 1 с.л. кокосово масло

За декорация:

- Натрошени какаови зърна
- Листа от мента
- Лешникови трохи

Начин на приготвяне:

1. Подготовка на хрупкавия слой:

- В загрят тиган сложи кокосовото масло и кокосовата захар.
- Добави лешниците и ги разбърквай 2-3 минути, докато станат карамелизирани.
- Изсипи ги върху хартия за печене и остави да изстинат. След това ги натроши на

едри парчета.

2. Приготвяне на муса:

- В блендер смеси накиснатото кашу, бозата, кокосовото мляко, кленовия сироп, ванилията, канелата и шафрана с водата му.
- Пасирай до гладка консистенция.
- Прехвърли сместа в касерола и загрей леко на среден огън.
- Добави агар-агара и бъркай 2-3 минути, докато започне леко да се сгъстява.
- Разпредели муса в чашки и остави в хладилник за поне 2 часа, за да стегне.

3. Финални щрихи:

- Поръси с карамелизираните лешници, натрошени какаови зърна и няколко листенца мента.

Източник:

Тази рецепта е вдъхновена от традиционната българска боза, която е била не само напитка, но и използвана в някои стари десерти. Бозата е позната още от времето на Османската империя и е част от българската кулинарна култура. Съчетавайки я с модерни техники, този мус предлага нов поглед към традиционните вкусове.