





przepisy.pl

Sernik wegański z orzechów nerkowca



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  ø 18 - 20 cm

Składniki:

spód

- migdały - 150 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- kakao - 1 łyżka

masa orzechowa

- orzechy nerkowca - 400 gramów
- sok z cytryny - 150 mililitrów
- Kasia bez laktozy** - 150 gramów
- syrop trzcinowy - 150 mililitrów

wierzch

- gorzka czekolada - 50 gramów
- napój sojowy - 3 łyżki
- Kasia bez laktozy** - 1 łyżka
- owoc granatu do dekoracji - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Orzechy nerkowca zalej wodą i odstaw na noc, by zmiękły. Rano osącz na sicie.
2. Rodzynki zalej 1/2 szklanki gorącej wody i odstaw na 10 minut. Następnie przełóż do blendera i zblenduj razem z migdałami i kakao.
3. Tortownicę o średnicy 18-20 cm wyłóż papierem do pieczenia, przełóż do niej masę migdałową i lekko ugnieć łyżką.
4. Do miski malaksera włóż orzechy, sok z cytryny, miękką Kasię i syrop trzcinowy. Wszystko miksuj do otrzymania gładkiej masy. (Jeśli masz mały malakser, możesz to robić partiami.)
5. Przygotowaną masę przełóż na przygotowany spód w formie. Całość zawiń w folię aluminiową i odstaw na noc do lodówki.
6. W rondelku podgrzej napój sojowy z Kasią, dodaj posiekaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Wyjęte z formy ciasto udekoruj przygotowaną polewą i posyp pestkami granatu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl