




przepisy.pl

## Wegański zielony torcik z cytrusami



 50 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  ø 23 cm

### Składniki:

#### spód

- orzeszki ziemne - 200 gramów
- figi suszone - 150 gramów
- wiórki kokosowe - 80 gramów
- Kasia bez laktozy** - 50 gramów

#### masa awokado

- duże, dojrzałe awokado - 4 sztuki
- cytryna - 2 sztuki
- limonka - 3 sztuki
- Kasia bez laktozy** - 150 gramów
- schłodzone mleczko kokosowe o zawartości kokosa min. 70% - 1 puszka
- syrop klonowy lub z agawy - 150 mililitrów
- agar (wegański zamiennik żelatyny) - 4 łyżki
- aromat pomarańczowy - 1 łyżeczka

#### wierzch

- pomarańcza - 1 sztuka
- grejpfrut - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- wiórki kokosowe do dekoracji - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku. Orzeszki rozdrobnij w blenderze. Figi zalej odrobiną gorącej wody, a gdy zmiękną pokrój i również rozdrobnij w blenderze.
2. W misce wymieszaj: roztopioną Kasię, orzeszki, figi i wiórki kokosowe. Tortownicę o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia.
3. Do tortownicy włóż przygotowaną masę i delikatnie dociśnij łyżką. Odstaw do lodówki. Z puszki z mleczkiem kokosowym wyjmij białą sztywną część, część wodnistą zachowaj na później.
4. Wyciśnij sok z cytryny i limonek. (Powinno być w sumie około 100 ml.) Z awokado usuń pestki i skórkę, miąższ zblenduj razem z sokiem z cytrusów. Do wodnistej części mleczka kokosowego dolej tyle wody, by w sumie było 150 ml, wsyp agar i gotuj kilka minut, ciągle mieszając.
5. W misce wymieszaj: zblendowane awokado, miękką Kasię, syrop klonowy, aromat pomarańczowy, białą część mleczka kokosowego i agar. Zmiksuj.
6. Otrzymaną masę przełóż do tortownicy na schłodzony spód i odstaw na noc do lodówki. Schłodzony torcik udekoruj cytrusami.