




Bakaliowy torcik (wegański)

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- migdały - 1 szklanka
- orzechy włoskie - 1 szklanka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- kardamon w proszku - 0.5 łyżeczek
- suszone morele - 200 gramów
- suszone daktyle - 10 gramów
- suszone figi - 10 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- suszona żurawina - 100 gramów
- Kasia bez laktozy** - 100 gramów
- pomarańcza - 2 sztuki

wierzch:

- orzechy nerkowca - 200 gramów
- Kasia bez laktozy** - 100 gramów
- cukier brzoźowy - 100 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- bakalie - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze zalej wodą i gotuj około 20 minut. Następnie wyjmij z wody, pokrój na mniejsze kawałki, usuń ewentualne pestki i zblenduj.
2. Kasię roztop w rondelku. W blenderze zmiel migdały i orzechy. Wymieszaj z wiórkami kokosowymi i przyprawami korzennymi.
3. Morele, daktyle i figi pokrój w drobne kawałki. Wymieszaj z rodzynkami i żurawinami.
4. Do miski wsyp zmielone orzechy z wiórkami i przyprawami, dodaj rozdrobnione pomarańcze i wlej roztopioną Kasię, wszystko razem wymieszaj. Na koniec dodaj posiekane owoce i jeszcze raz wymieszaj.
5. Otrzymaną masę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 21 cm i ugnieć łyżką.
6. W rondelku podgrzewaj Kasię razem z cukrem brzoźowym i wyciśniętym sokiem z cytryny, aż do momentu, aż cukier się rozpuści. Osączone z wody orzechy nerkowca blenduj dodając partiami roztopioną Kasię z dodatkami. Otrzymana masa powinna być gładka.
7. Masę orzechową wyłóż na ciasto w tortownicy i wstaw na noc do lodówki. Przed podaniem udekoruj bakaliami.

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