




przepisy.pl

Wegańskie ciasto kukurydziane z morelami



 90 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C  ø 21 cm

Składniki:

- Kasia bez laktozy** - 60 gramów
- kasza kukurydziana - 100 gramów
- mąka jaglana lub gryczana - 80 gramów
- mielone siemię lniane - 1 łyżka
- soda oczyszczona - 10 gramów
- sól - 2 szczypty
- dynia (bez skóry i pestek) - 400 gramów
- cytryna - 2 sztuki
- daktyle bez pestek - 150 gramów
- suszone morele - 100 gramów
- syrop klonowy lub z agawy - 2 łyżki
- agar (wegański zamiennik żelatyny) - 10 gramów
- morele - 5 sztuk
- płatki migdałowe - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Dynię pokrój na kawałki, zalej szklanką wody i gotuj ok. 10 minut. Następnie odcedź i odciśnij na sicie. Kasię roztop w rondelku.
2. Daktyle zalej szklanką ciepłej wody i odstaw na 10 minut. Gdy zmiękną przełóż całość do blendera, dodaj połowę ugotowanej dyni, sok i skórkę startą z 1 cytryny i roztopioną Kasię, zmiksuj.
3. Morele skrop sokiem z drugiej cytryny i odstaw. W misce wymieszaj kaszę kukurydzianą, mąkę jaglaną, sól i sodę.
4. Siemię lniane wymieszaj z 3-4 łyżkami ciepłej wody. Do sypkich składników dodaj masę daktylowo-dyniową, namoczone siemię i wymieszaj.
5. Foremkę o średnicy 21 cm wyłóż papierem do pieczenia. Otrzymaną masę przełóż do foremki i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 35 minut. Ciasto wystudź w uchylonym piekarniku, a następnie przekrój na dwa blaty.
6. W czasie stygnięcia ciasta zmiksuj morele z pozostałą dynią, syropem klonowym i agarem. Przełóż do rondelka i gotuj kilka minut ciągle mieszając. Blaty ciasta przełóż połową przygotowanej masy, resztą posmaruj wierzch ciasta. Całość udekoruj pokrojonymi morelami i płatkami migdałowymi.

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