



Banoffe Pie - wersja wegańska (bez pieczenia)

 nika123


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 7 porcji

Składniki:

orzechy nerkowca BIO - 1 + 1/2
szklanka

migdały BIO - 1 + 1/2 szklanka

daktyle bez pestek BIO - 4
szklanka

mleko roślinne (ryżowe,
sojowe, owsiane) BIO - 1 szklanka

esencja waniliowa BIO - 1 łyżeczka

banany BIO - 4 szt.

pełnotłuste mleko kokosowe BIO -
400 ml

sok z cytryny BIO - 1 łyżeczka

surowe kakao BIO - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od przygotowania spodu. Orzechy nerkowca, migdały i jedną szklankę daktyli bez pestek mielimy przy pomocy robota kuchennego. Z powstałej klejącej masy robimy spód, wyklejając nim okrągłą formę do ciasta (25cm). Wkładamy do lodówki na czas przygotowania masy "karmelowej".

KROK 2: Robimy masę "karmelową". Łączymy ze sobą 3 szklanki daktyli bez pestek, 1 szklankę dowolnego mleka roślinnego i 1 łyżeczkę esencji waniliowej (robot kuchenny lub mikser). Rozprowadzamy masę na spodzie. Wkładamy całość do lodówki na noc.

KROK 3: Następnego dnia rano delikatnie wyciągamy ciasto z formy i umieszczamy na talerzu. Kroimy banany w plasterki. Połowę łączymy z bitą śmietaną (mleko kokosowe z 1 łyżeczką esencji waniliowej ubite przy pomocy miksera) i kładziemy na ciasto. Drugą połowę układamy na górze i dodajemy sok z cytryny, żeby banany nie zrobiły się brązowe. Dekorujemy posypką z kakao. Serwujemy natychmiast po zrobieniu. :-)