TOFURNIK CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWY

martines

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Tofu naturalne - 420 g
- Jogurt sojowy - 300 g
- Sok z cytryny - 30 g
- Sok z pomarańczy - 60 g
- Erytrol - 150 g
- Proszek budyniowy o smaku czekoladowym - 1 opakowanie
- Kakao - 35 g
- Agar - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofu kruszymy widelcem w misce, następnie dodajemy jogurt i miksujemy na gładką masę.

KROK 2: Dodajemy sok z cytryny, pomarańczy, skórkę otartą z pomarańczy, erytrol/ksylitol/nierafinowany cukier i mieszamy.

KROK 3: Następnie przesiewamy proszek budyniowy, kakao i dodajemy agar i ponownie mieszamy (masa będzie dość rzadka).

KROK 4: Dno tortownicy 18cm wykładamy papierem do pieczenia, a boki smarujemy olejem i przelewamy do niej masę.

KROK 5: Wkładamy tortownicę do piekarnika rozgrzanego do 150*C i pieczemy tofurnik ok. 30-40 minut, następnie zwiększamy temp. do 180*C i pieczemy kolejne 15 minut po czym wyłączamy piekarnik i pozostawiamy w nim tofurnik na ok. 30 minut, następnie lekko uchylamy drzwiczki i pozwalamy tofurnikowi wystygnąć w piekarniku. Przekładamy go do lodówki na min. 6h, a najlepiej na całą noc. Przechowujemy w lodówce. Smacznego! :)