Kokosowy tofurnik z musem mango

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

100 min

8 porcji

Składniki:

Spód: płatki żytnie - 6 łyżka
Spód: mus kokosowy - 2 łyżka
Spód: cynamon - 1/2 łyżeczka
Spód: wiórki kokosowe - 2 łyżka
Spód: ksylitol - 3 łyżka
Spód: sok jabłkowy - 3 łyżka

Masa: tofu naturalne - 300 g
Masa: ksylitol - 3 łyżka
Masa: stała część mleczka kokosowego - 1 opakowanie
Masa: mąka ziemniaczana - 2 łyżka
Dodatki: mango - 1 szt.
Dodatki: figi - 2 szt.

Dodatkowe info:

Tofurnik po upieczeniu najlepiej wystudzić, a następnie schłodzić w lodówce. Po tym czasie uzyskuje najlepsza konsystencję.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na spód dokładnie ze sobą zblenduj, po czym wyłóż na blaszkę (wyłożoną papierem do pieczenia) i piecz około 15 minut.

KROK 2: Wszystkie składniki na masę zblenduj na gładko, a następnie wyłóż na podpieczony spód i piecz około 40 minut w 170 stopniach.

KROK 3: Gotowe ciasto po wystudzeniu polej musem mango i udekoruj kawałkami fig.