



Korzenny tofurnik dyniowy z wafelkami

 Super Krówka

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Składniki na spód: -

wafelków z kremem kakaowo –
orzechowym od Super Fudgio (2
opakowania) - 240 g

rozpuszczony olej kokosowy - 4
łyżka

Składniki na tofurnik : -

tofu naturalne - 360 g

puree dyniowego - 300 g

masło orzechowe - 5 łyżka

erytrol - 1/2 szklanka

mleko roślinne - 1/4 szklanka

pomarańcza (otarta skórka z jednej
pomarańczy) - 1 szt.

wyciśnięty sok z pomarańczy - 1/2
szt.

sok z jednej cytryny - 1 szt.

cynamon - 1 łyżeczka

gałka muskatołowa - 1/2 łyżeczka

Składniki na wierzch: -

daktyle - 3/4 szklanka

mleko roślinne - 3 łyżka

kakao - 2 łyżka

sól morska - szczypta

opakowanie wafelków z kremem
kakaowo – orzechowym od Super
Fudgio - 1 szt.

ziarenka granatu -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wafelki blendujemy i mieszamy z rozpuszczonym olejem kokosowym. Spód tortownicy wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy na niego masę wafelkową, dokładnie wyrównując. Wstawiamy do lodówki.

Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni (górną-dół). Wszystkie składniki na tofurnik blendujemy na kremową masę. Przekładamy na spód, wyrównujemy. Pieczemy 15 minut, po czym zmniejszamy temperaturę do 120 stopni i pieczemy jeszcze 45 minut. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami jeszcze 15 minut. Następnie wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Daktyle zalewamy wodą na czas chłodzenia tofurnika. Odsączamy, blendujemy z kakao, solą i mlekiem roślinnym. Smarujemy wierzch tofurnika, dekorujemy wafelkami i granatem.