




Najlepszy wegański tort

 Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

- Biskopt -	Ksylitol - 1/2 szklanka
Mąka z samopszy - 2 szklanka	Masa budyniowa -
Mąka z płaskurki - 1 i 1/2 szklanka	wegański budyń truskawkowy - 1 opakowanie
Kakao - 1/2 szklanka	Mleko roślinne (np. migdałowe) - 350 ml
Soda - 2 łyżeczka	Ksylitol - 3 łyżka
Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka	Olej kokosowy - 1 łyżka
Cukier kokosowy - 1/2 szklanka	Agar agar - 1/2 łyżeczka
Woda - 2 szklanka	- Dodatkowo do posmarowania biskoptów -
Ocet jabłkowy - 3 łyżka	Dżem wiśniowy (najlepiej domowy) - 200 ml
Melasa karobowa lub z trzciny cukrowej - 1/3 szklanka	- Do dekoracji domowe żelki -
Olej kokosowy (rozpuszczony) - 3/4 szklanka	Dżem truskawkowy - 150 ml
- Krem kokosowy -	Woda - 100 ml
Wiórki kokosowe - 3 szklanka	Agar agar - 1 łyżeczka
Masło kokosowe (krem lub pasta) - 100 g	Dodatkowo: -
Olej kokosowy (nierafinowany) - 1 łyżka	Płatki kokosowe i porzeczki - trochę
Woda - 150 ml	

urodziny córki. Może nie nazwę go tradycyjnym, bo brak w nim tradycyjnych jajek i mleka, ale zatytułuję go moim NAJLEPSZYM WEGAŃSKIM TORTEM. Takim bez wątplenia on jest. Tak stwierdziłam ja, mąż, córka i zaproszeni goście. Osądźcie sami!

Biszkopty przełożyłam pysznym kremem kokosowym, a wierzch polełam masą budyniową o smaku truskawkowym. Życzeniem córki był tort różowy, stąd ta masa. Ozdobę stanowią domowe żelki w kształcie serduszek (nieodzowny hit naszych domowych imprez). Polecam! ☺☺☺

*Mąkę na biszkopt można zamienić na orkiszową.

Dodatkowe info: Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt:

Piekarnik nastawiamy na 180 stopni. Składniki suche mieszamy w misce. W osobnej facyzynie składniki mokre oprócz oleju. Do suchych powoli wlewamy składniki mokre, a na końcu rozpuszczony olej kokosowy. Powstałą masę wykładamy do tortownicy. Pieczemy 35 minut w temperaturze 180 stopni (termoobieg).

KROK 2: Krem kokosowy:

Wszystkie składniki dokładnie blendujemy na gładki, obłędny w smaku krem.

KROK 3: Przystudzony biszkopt przekrajamy na dwa blaty. Oba smarujemy od wewnątrz 2/3 dżemu. Na spodni blat z warstwą dżemu nakładamy całą masę kokosową. Nakrywamy drugim blatem (biszkoptem). Smarujemy wierzch pozostałym dżemem i zabieramy się na przygotowywanie masy budyniowej.

KROK 4: Masa budyniowa:

Budyń gotujemy wedle instrukcji na opakowaniu, ale na mniejszej ilości mleka roślinnego (350 ml zamiast 500 ml). Do gotowania dodajemy olej i agar agar. Delikatnie przestudzoną masę budyniową wlewamy na wierzch tortu.

KROK 5: Na nie do końca stężałą, jeszcze ciepłą masę budyniową nakładamy dekorację, np. żelki według poniższej receptury i/lub płatki kokosowe, owoce (porzeczki).

KROK 6: Żelki:

Składniki na żelki umieszczamy w rondelku i zagotowujemy. Wlewamy płyn do silikonowych foremek w kształcie serc. Odstawiamy w chłodne miejsce do stężenia.