Sernik bez sera, wegański, bezglutenowy ale ze smakiem

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

spód: -
orzechy włoskie - 3/4 szklanka
orzechy laskowe - 3/4 szklanka
daktyle - 10 szt.
sól - szczypta
masa: -
orzechy nerkowca - 3 szklanka
aromat waniliowy - 1 łyżka
sok z cytryn dużych - 2 szt.
olej kokosowy - 3 łyżka
polewa: -
kakao - 3 łyżka
olej kokosowy - 2 łyżka
daktyle - 6 szt.
wrzątek - trochę
tortownica o średnicy ok.23 cm -

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania sernika - nernika należy dodać czas moczenia orzechów a następnie czas schładzania deseru w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy włoskie i laskowe moczymy do 12 godzin. Przepłukujemy i miksujemy z daktylami i szczyptą soli na masę z grudkami. Spód tortownicy wykładamy papierem do pieczenia i na to wykładamy orzechową masę.

KROK 2: Orzechy nerkowca moczymy, przepłukujemy i miksujemy na gładką masę z sokiem z cytryn, aromatem waniliowym i olejem kokosowym. Wykładamy masę na pierwszą orzechową warstwę.

KROK 3: Do blendera wkładamy daktyle, kakao i olej kokosowy, dodajemy odrobinę wrzątku i miksujemy na gładką masę. Wykładamy na warstwę nerkowców. Całość wkładamy do lodówki na kilka godzin.

KROK 4: Smacznego!!!