Sernik kokosowo-migdałowy w wersji wegańskiej :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

SPÓD: -

musli bezcukrowe - mieszanka płatków z kawałkami suszonych owoców - 150 g

siemię lniane - 2 łyżka

nasiona chia - 2 łyżka

proszek maca - 1 łyżka

syrop klonowy - 50 g

olej kokosowy - 50 g

masło z orzechów laskowych - 50 g

kakao surowe - 50 g

sól himalajska - szczypta

MASA ORZECHOWA: -

pasta kokosowa Amaizin (120 g stałej części + 30 g oddzielającego się oleju kokosowego) - 150 g

masło z białych migdałów - 150 g

syrop klonowy - 30 g

proszek maca - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Musli wraz z siemieniem lnianymi i nasionami chia zmiel na mąkę, może być z małymi kawałkami.
Do tak powstałej mączki dodaj proszek maca oraz sól.
Następnie do rondelka przełóż olej, syrop, masło i kakao. Lekko podgrzej całość, aby wszystko się upłynniło i powstała jednolita masa.
Teraz przelej masę z rondelka do mąki z musli i dokładnie wymieszaj. Gotowy spód przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia (u mnie standardowa keksówka) i dokładnie ugnieć spód ciasta. Wstaw do lodówki.
W międzyczasie przygotuj masę "serową". Do rondelka przełóż pastę kokosową i podgrzewaj ją do momentu rozpuszczenia, cały czas mieszając. Następnie zdejmij z ognia i dodaj pozostałe składniki. Dokładnie wymieszaj.
Przelej masę kokosowo-migdałową na wierzch wyłożonego spodu i wstaw do lodówki, aby stwardniała. Trwa to ok. 2 godziny.