Sernik na zimno z solonym karmelem i bezą włoską

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

0 min

10 porcji

Składniki:

- tłusty twaróg/ tofu dla wegan - 460 g
- karmel - 200 g
- jogurt naturalny / kokosowy lub sojowy - 180 g
- żelatyna/agar - 2-3 łyżeczka
- ciastka owsiane - 170 g
- masło/olej kokosowy - 50 g
- białka - 2 szt.
- woda - 50 ml
- cukier - 125 g

Dodatkowe info:

Ciasto można zrobić jako sernik na zimno i tofurnik. Sos wegański do tofurnika polecam z tego przepisu: https://gotujwstylueko.pl/przepisy/weganski-sos-karmelowy

Bezę można wykonać z aquafaby czyli wody z gotowania ciecierzycy. Zamiast bezy można udekorować dowolnymi orzechami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Formę wyłożyć papierem do pieczenia.

Ciasteczka zmielić w malakserze z rozpuszczonym masłem (olejem kokosowym). Wyłożyć masę na dno i dobrze docisnąć do spodu. Włożyć do lodówki i schodzić ok 30 minut.

Twaróg lub tofu umieść w malaserze wraz z odpowiednim jogurtem. Do masy dodać solony

karmel. Dalej miksować Kiedy masa będzie gładka dodać rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody żelatynę lub agar (2-3 łyżeczki, zagotować w wodzie i poczekać do lekkiego wystygnięcia) Dokładnie wymieszać. Masę wylać na spód ciasta. Schłodzić w lodówce. Kiedy stężeje zacznij przygotowywać bezę.

Do garnka wlej wodę i wsyp cukier. Zacznij gotować na mocnym ogniu. Włóż termometr kuchenny i kiedy syrop osiągnie temperaturę 120 stopni zdejmij z płyty.
Ubij na sztywno białka i wlewaj gorący syrop po ściance naczynia. Po ok 4 minutach beza będzie gotowa. Przełóż do szprycy i nakładaj małe porcje bezy. Bezę można opalić palnikiem gastronomicznym.