Sernik z migdałów, słonecznika i rodzynek

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- śliwki lub inne owoce sezonowe - 1/2 kg
- agar agar - 1 łyżeczka
- migdały - 2 szklanka
- pasta kokosowa - 100 - 200 g
- olej kokosowy - 1 łyżka
- syrop z agawy - do smaku
- słonecznik - 1 szklanka
- rodzynki - 1 szklanka
- cynamon - do smaku

Dodatkowe info:

Do czasu wykonania ciasta należy dodać czas poświęcony na namoczenie migdałów i chłodzenie gotowego deseru.
Wierzch możemy wykonać z dowolnych sezonowych owoców jakie posiadamy. Jeżeli wykorzystamy 1 szklankę migdałów nasz sernik będzie nieco cieńszy. Mimo wielu kroków, to proste w wykonaniu ciasto, miksujemy i wykładamy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały moczymy przez całą noc.
Jeżeli migdały mają skórkę to ją ściągamy.
W tym przepisie zostały użyte odsączone migdały, które pozostały po wykonaniu mleka migdałowego. Przepis: http://gotujwstylueko.pl/przepisy/domowe-mleko-migdalowe-przepis-na-napoj
Jeśli nie chcemy przy okazji uzyskać napoju migdałowego, to miksujemy migdały z 1 szklanką źródlanej lub przegotowanej wody.

KROK 2: W kąpieli wodnej rozpuszczamy pastę kokosową (Amaizin lub wiórki kokosowe namoczone na całą i zmiksowane) i jedną łyżkę oleju kokosowego. Następnie dodajemy migdały i mieszamy wszystko ze sobą. (możemy dodatkowo masę zmiksować, będzie bardziej gładka (masa jest zbyt sucha aby, ją zmiksować w kielichu, będzie potrzebny ręczny blender)). Próbujemy i możemy dodać odrobinę syropu z agawy lub klonowego. Ponownie mieszamy.

KROK 3: Dojrzałe duże śliwki, pozbawiamy pestek i skórek. Miksujemy, przelewamy do garnuszka, dolewamy odrobinę wody z rozpuszczoną łyżeczką agar agar. Mieszając zagotowujemy i gotujemy 2-3 minuty, doprawiamy szczyptą cynamonu i syropu z agawy lub ksylitolem. Odstawiamy do lekkiego ostygnięcia.

KROK 4: Na patelnię wsypujemy słonecznik i na małym ogniu podgrzewamy, aby stał się gorący i puścił lekko olej, staramy się aby słonecznik nie zmienił koloru, (oczywiście zawsze kilka ziarenek gdzieś złapie lekki kolorek). Odstawiamy od lekkiego ostygnięcia.

KROK 5: Do miksera wsypujemy słonecznik i chwilę miksujemy. Następnie dodajemy rodzynki i miksujemy do momentu wytworzenia masy, którą będziemy wykładać spód naszego ciasta.

KROK 6: Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy masę słonecznikowo-rodzynkową i ugniatamy palcami aby uzyskać płaską powierzchnię. Następnie wykładamy masę migdałowo-kokosową i ugniatamy aby otrzymać równą powierzchnię. Na wierzch wylewamy przygotowane śliwki i wygładzamy powierzchnię.

KROK 7: Ciasto wkładamy do lodówki aby stężało.

Smacznego!!