Sernik z tofu, brzoskwiniami i miętą

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min

16 porcji

Składniki:

Spód i kruszonka: mąka kukurydziana - 8 łyżka
Spód i kruszonka: mąka migdałowa - 3 łyżka
Spód i kruszonka: mąka kokosowa - 2 łyżka
Spód i kruszonka: masło orzechowe - 2 łyżka
Spód i kruszonka: mleko sojowe - 5 łyżka
Masa: tofu - 300 g
Masa: sok z cytryny - 2 łyżka
Masa: brzoskwinie - 2 szt.
Masa: świeża mięta - trochę trochę
Masa: ksylitol - 4 łyżka
Masa: wanilia sproszkowana - 1/2 łyżeczka
Masa: mleko sojowe - 1/3 szklanka

Dodatkowe info:

Wegańska wersja tradycyjnego sernika na kruchym spodzie!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na spód dokładnie ze sobą wymieszaj i wyrób ciasto. Dwie trzecie powstałego ciasta wyłóż na spód blaszki.

KROK 2: Tofu zblenduj z mlekiem sojowym, sokiem z cytryny, 3 łyżkami ksylitolu i wanilią.

KROK 3: Brzoskwinie pokrój w kostkę, a następnie podsmaż na patelni wraz z łyżka ksylitolu i posiekaną miętą – tak podsmażone brzoskwinie wymieszaj razem z masą z tofu.

KROK 4: Powstałą masę sernikową wyłóż na wcześniej przygotowany spód, na wierzch wyłóż kruszonkę z pozostałej części ciasta.

KROK 5: Całość piecz w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez około 20 minut.