Tofurnik niewegański na kruchym spodzie

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

40 min

12 porcji

Składniki:

- mąka kukurydziana - 7 łyżka
- mąka pszenna pełnoziarnista - 4 łyżka
- banan - 3 szt.
- tahini - 2 szt.
- tofu naturalne - 220 g
- napój migdałowy - 150 ml
- erytrytol - 4 łyżka
- jajo - 2 szt.
- białko wegańskie z wanilią - 30 g
- owoce leśne - 2 garść

Dodatkowe info:

Przed podaniem ciasto odstaw do wystygnięcia, a następnie stężenia w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszaj ze sobą, a następnie dodaj do nich dwa zblendowane banany oraz tahini - dokładnie wyrób cisto.

KROK 2: Większą część ciasta wyłóż do blaszki (wyłożonej papierem do pieczenia), formując również brzegi.

KROK 3: Tofu zblenduj na gładki krem z jednym bananem, erytrytolem, jajkami, odżywką wegańską oraz napojem migdałowym - wylej na wcześniej wyłożony spód.

KROK 4: Na masie z tofu ułóż owoce, całość przykryj kruszonką z pozostałej części ciasta.

KROK 5: Ciasto piecz około 25 minut w temperaturze 190 stopni.