Wegański sernik wielkanocny :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka owsiana - 100 g
olej kokosowy - 40 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
stewia - 2 g
mleko sojowe - 50 ml
MASA -
tofu naturalne - 2 kostka
banan - 100 g
mleko sojowe - 150 ml
stewia - 2 g
skrobia kukurydziana - 1 łyżka
POLEWA KAROBOWA -
woda - 100 ml
olej kokosowy - 1 łyżeczka
karob - 2 łyżka
stewia - 2 g

Dodatkowe info:

Ten sernik jest po prostu przepyszny. Delikatny i aksamitny. Nawet nie poznasz, że jest z tofu :) Do tego pyszna czekoladowa tzn. karobowa polewa :) Py-szo-ta :D Uwielbiam :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: CIASTO:
Wszystkie składniki łączymy ze sobą i ugniatamy ciasto. Wstawiamy do zamrażalnika na ok. 10 - 15 minut. Uwaga! Szybko twardnieje.

KROK 2: MASA:
Wszystkie składniki miksujemy za pomocą blendera, aby masa była odpowiednio rozdrobniona a tofu z bananem pozostało bez grudek.

KROK 3: POLEWA KAROBOWA:
Wodę z olejem podgrzewamy, dodajemy karob, zmniejszamy ogień do minimum i energicznie mieszamy do momentu powstania bezgrudkowej masy.

KROK 4: Ciastem wykładamy spód formy, wyłożonej papierem do pieczenia, wylewamy masę serową. Piekarnik nagrzewamy do 200*, po wstawieniu ciasta zmniejszamy do 180* i tak pieczemy przez 55-60 minut. Po ostygnięciu polewamy karobową polewą.

Smacznego :)