Wegański sernik z nerkowców :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

0 min

9 porcji

Składniki:

SPÓD: -
daktyle - 250 g
wiórki kokosowe - 80 g
masło orzechowe - 150 g
sól - szczypta
MASA SEROWA: -
orzechy nerkowca - 300 g
ksylitol - 70 g
napój kokosowy - 125 ml
olej kokosowy - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy nerkowca zalej wodą i mocz przez noc.

KROK 2: Spód - zmiksuj wszystkie składniki w malakserze do ich połączenia. Masa nie musi być idealnie zmielona, ważne żeby się spójnie kleiła.
Masą wyklej spód wybranej formy wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia (u mnie kwadratowa - 21,5 x 21,5 cm).

KROK 3: Masa serowa - zmiksuj wszystkie składniki, tak aby uzyskać jak najbardziej kremową, jednolitą, bezgrudkową masę.
Serową masę wylej na wyklejony spód (wierzch możesz ozdobić owocami) i wstaw do lodówki na kilka godzin (minimum 5 h), a najlepiej na całą noc, aby masa serowa zrobiła się nieco zwarta.

KROK 4: Ciasto przechowuj w lodówce. Krój bezpośrednio przed zjedzeniem, dlatego że masa z nerkowców może stracić swoją stabilność. Innym sposobem, jest włożenie ciasta na chwilę przed krojeniem do zamrażalnika, nernik staje się wtedy twardszy, a masa serowa na dłużej pozostaje stała.