Wegański świąteczny sernik z rodzynkami i pomarańczą

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min

18 porcji

Składniki:

Spód: płatki owsiane - 14 łyżka
Spód: wiórki kokosowe - 7 łyżka
Spód: banan - 2 szt.
Spód: kakao - 2 łyżka
Masa: tofu naturalne - 360 g
Masa: ksylitol - 3 łyżka
Masa: stała część mleczka kokosowego - 1 opakowanie
Masa: sok z cytryny - 2 łyżka
Masa: rodzynki - 1 garść
Masa: mąka ziemniaczana - 2 łyżka
Polewa i dodatki: banan - 2 szt.
Polewa i dodatki: pomarańcza - 1 szt.
Polewa i dodatki: mleko ryżowe - 5 łyżka
Polewa i dodatki: kakao - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Święta bez sernika to nie święta! Szczególnie takiego w wersji wegańskiej!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wiórki oraz płatki owsiane zmiel na drobno.

KROK 2: Dodaj zblendowane banany oraz kakao, po czym dokładnie wymieszaj.

KROK 3: Masę wyłóż na spód blaszki.

KROK 4: Tofu zblenduj z mlekiem kokosowym, sokiem z cytryny, ksylitolem oraz mąką ziemniaczaną, a następnie do masy wmieszaj rodzynki.

KROK 5: Masę przełóż na wcześniej przygotowany spód.

KROK 6: Całość piecz około 30 minut w 180 stopniach.

KROK 7: Gotowe ciasto polej polewą ze zblendowanych bananów, mleka oraz kakao i udekoruj plastrami pomarańczy.