Wegańskie ciasto czekoladowe - najlepsze!

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min

9 porcji

Składniki:

- płatki orkiszowe lub owsiane - 250 g
- mąka z tapioki - 100 g
- kakao - 70 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - szczypta
- mleko skondensowane kokosowe - 200 g
- masło migdałowe - 100 g
- cukier kokosowy - 50 g
- banan - 150 g
- jabłko - 150 g
- ocet kokosowy - 1 łyżka
- dodatki: -
- sos karmelowo-maślany na bazie kokosa - - trochę
- kokosowa śmietanka do ubijania - 200 ml
- czekolada - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki zmiel na mąkę. Wymieszaj w misce z pozostałym suchymi składnikami, czyli mąką z tapioki, kakaem, proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną, cukrem kokosowym oraz solą.
W blenderze zmiksuj na gładką masę banana, jabłko, mleko skondensowane kokosowe, wodę gazowaną oraz ocet.
Do suchych składników dodaj mokre wraz z masłem migdałowym. Całość dokładnie wymieszaj.
Blaszkę (u mnie o wymiarach 21,5 x 21,5 cm) wyłóż papierem do pieczenia. Wylej masę i piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku przez 50-55 minut, do suchego patyczka.

KROK 2: Śmietanę kokosową do ubijania - ubij w wysokim naczyniu.
Ostygnięte ciasto posmaruj sosem karmelowym, na to wyłóż ubitą śmietankę kokosową, a cały wierzch posyp startą czekoladą.