

Sernik wegański z tofu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 10 - 12

Czas gotowania: 1 godzina + czas studzenia

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. Przygotować spód do sernika: Do naczynia miksującego z nożem włożyć 130 g ciastek owsianych i 60 g masła orzechowego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 5.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę wyjąć masę na spód tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, rozprowadzić na całej powierzchni i dokładnie ugnieść. Można ugniatać za pomocą dłoni, łyżki, płaskim dnem szklanki itp. Tortownicę z ułożonym spodem włożyć do lodówki .
3. Dzbanek i nóż umyć. W dzbanku umieścić nóż, włożyć 450 g pokruszonego tofu naturalnego, dodać 150 g ugotowanej kaszy jaglanej, 100 g przesianego cukru pudru, 50 g mąki ziemniaczanej (2 pełne łyżki), sok wyciśnięty z 3 cytryn, skórkę otartą z 1 cytryny, 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii oraz szczyptę soli. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 8.
4. Otworzyć pokrywę, łopatką zebrać masę ze ścian naczynia. Wlać 350 g mleka kokosowego, zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć masę do tortownicy. Wyrównać wierzch lekko potrząsając tortownicą.
6. Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec 15 minut. Zmniejszyć temperaturę do 150 stopni i piec ok 45 minut.

-
7. Po upieczeniu sernik wyjąć z piekarnika, dobrze wystudzić (najlepiej kilka godzin w lodówce).
 8. Przygotować polewę czekoladową: 50 g gorzkiej czekolady dość drobno posiekać. W dzbanku umieścić nóż, wlać 50 g mleka roślinnego, zamknąć pokrywę, zagrząć – temperatura 75°C, czas 1 min 40 sekund. Otworzyć pokrywę, do mleka roślinnego dodać posiekaną czekoladę. Zamknąć pokrywę, pozostawić na ok 1 minutę. Wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 2.
 9. Ostudzony sernik udekorować ciepłą polewą czekoladową, posypać płatkami migdałowymi lub orzechami.
-

Wskazówki :

Uwaga! Sernik najlepiej przygotować dzień wcześniej.