

Sernik wegański z tofu

Lista zakupów

Składniki

Spód do ciasta

- 130 g ciastek owsianych, wegańskich
- 60 g masła orzechowego

Masa

- 450 g tofu naturalnego
- 150 g ugotowanej kaszy jaglanej
- 350 g mleka kokosowego
- 100 g cukru pudru, przesianego
- 50 g mąki ziemniaczanej
- Skórka otarta z 1 cytryny
- Sok z 3 cytryn
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- Szczypta soli

Polewa czekoladowa

- 50 g czekolady gorzkiej
- 50 g mleka roślinnego (kokosowe, migdałowe, inne)

Dodatkowe

- Potrzebna będzie okrągła tortownica o średnicy ok 22 – 23cm.
- Dno tortownicy trzeba wyłożyć papierem do pieczenia.