

Wegański jaglany "sernik" a'la snickers



KINGA1976



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spód

orzeszki ziemne	150 g
orzechy laskowe	150 g
daktyle suszone	150 g
masło orzechowe	2 łyżki czubate
sól	szczypta

masa "serowa"

kasza jaglana	300 g
mleko kokosowe	1 puszka
mleko ryżowe	2 szklanki lub inne dowolne
daktyle suszone	100 g
syrop klonowy	1/2 szkl. do smaku
ekstrakt waniliowy	1-2 łyżeczki
olej kokosowy	1/2 szkl.
masło orzechowe	100 g
sól	1/2 łyżeczki

"polewa"

daktyle suszone	100 g
masło orzechowe	100 g
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleczko kokosowe wstawiamy dzień wcześniej do lodówki aby się schłodziło. Daktyle na spód i do górnej masy zalewamy oddzielnie ciepłą wodą i zostawiamy do namoczenia. Kaszę jaglana porządnie pukamy w ciepłej, gorącej a następnie zimnej wodzie, aby pozbyć się goryczki. Przekładamy ją do garnka, zalewamy mleczkiem roślinnym, dodajemy sól, oraz wlewamy też płyn z puszki mleczka kokosowego- mleczko kokosowe rozdzieli się w lodowce na gęstą białą część (tą odkładamy na bok) oraz na półprzezroczystą wodę- tę wodę wlewamy do kaszy, dodajemy też daktyle przeznaczone na masę "serową" i całość gotujemy pod przykryciem około 15 min. Po tym czasie kaszę wyłączamy i zostawiamy do lekkiego przestygnięcia. W tym czasie blendujemy orzechy na spód, a gdy zmielą się na pyłek, dodajemy sól, masło orzechowe i daktyle i chwilę blendujemy. Masę wylepiamy foremkę tortową, przekładamy do schłodzenia. Kaszę w garnku miksujemy blenderem na gładko, dodajemy syrop klonowy, mleczko kokosowe (gęstą część), ekstrakt waniliowy, masło orzechowe i blendujemy dalej na gładko. Na koniec wlewamy roztopiony olej kokosowy i jeszcze chwilę miksujemy. Masę przekładamy na schłodzony spód i wkładamy do lodówki. Przygotowujemy wierzch- tzw. karmel. Do blendera przekładamy daktyle, miksujemy, dorzucamy sol i masło orzechowe, miksujemy, przekładamy na schłodzone ciasto i chłodzimy (najlepiej ze 2-3 h). Przed podaniem posypujemy orzeszkami