

# Sernik z tofu, jak nutella

## Składniki

(okrągła blacha o średnicy 17cm, 6-8 porcji):

SPÓD:

- 1 szklanka orzechów laskowych (130g)
- 1 szklanka świeżych daktyli (15 szt., 120g-ważone z pestkami) \*
- 2 łyżki karobu w proszku lub kakao

MASA SERNIKOWA:

- 2 kostki BIO tofu (2x250g)
- 1,5 tabliczki gorzkiej czekolady o zawartości kakao 70% (150g)
- 3/4 szklanki cukru \*\* (brązowego, ksylitolu itd.)
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżki karobu w proszku lub kakao
- 1/2 łyżeczki wanilii w proszku
- 1/4 łyżeczki cynamonu

POLEWA I DEKORACJE:

- 1/2 tabliczki roztopionej gorzkiej czekolady (50g)
- 4 łyżki napoju z orzechów laskowych
- posiekane orzechy laskowe
- płatki migdałów
- 12-15 truflii

\* można zamienić daktyle na suszone, zwiększając ilość do 20 i mocząc je w ciepłej wodzie przez ok. 15minut, przed miksowaniem

\*\* nie można zamienić na płynny syrop

## Przygotowanie

Kostki tofu wyjmujemy z opakowania, każdą zawijamy w 2 arkusze ręcznika papierowego, kładziemy na talerzu i stawiamy na nich jakiś „ciężarek”, np, butelkę z wodą lub duży słoik z zawartością; zostawiamy je tak na ok. 10 minut, ma to na celu odciśnięcie tofu z nadmiaru wody.

Następnie orzechy laskowe mielimy w młynku na mąkę, wsypujemy ją do robota kuchennego/blendera, dodajemy daktyle (z których wcześniej usuwamy pestki) oraz karob/kakao. Miksujemy kilka minut, aż masa będzie się mocno kleić. Blachę wykładamy papierem do pieczenia.

Na jej spód, wysypujemy zmiksowane składniki i wyrównujemy dokładnie spodem łyżką, szpatułką lub ręką. Wstawiamy do lodówki na czas przygotowania pozostałych składników.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpielii wodnej. Następnie odwijamy tofu z papieru i kruszymy nad pojemnikiem blendera. Cukier mielimy w młynku do kawy i dodajemy do tofu, wraz z pozostałymi składnikami (roztopioną czekoladą, sokiem z cytryny, karobem/kakao, wanilią i cynamonem).

Miksujemy na gładko. Masę wylewamy na przygotowany spód, wyrównujemy szpatułką i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.

Następnego dnia przygotowujemy truflie do dekoracji, rozpuszczamy czekoladę i mieszamy ją z mlekiem laskowym. Siekamy orzechy. Ciasto wyjmujemy z lodówki, odwijamy z folii i polewamy czekoladą, na wierzchu układamy truflie i orzechy laskowe, całość posypujemy płatkami

migdałowymi i polewamy ponownie polewą. Deser przechowujemy w lodówce do 5 dni.

## **Lista zakupów**

[Orzechy laskowe bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 150 gram](#)

[Cena 14,99 zł](#)

**IDŹ DO SKLEPU**

[Tofu naturalne bio Taifun](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

[Cena 7,49 zł](#)

**IDŹ DO SKLEPU**

[Migdały cięte bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 150 gram](#)

[Cena 18,99 zł](#)

**IDŹ DO SKLEPU**

[Czekolada wegańska gorzka z kruszonym ziarnem kakaowca bio Benjamissimo](#)

[Gramatura: 70 gram](#)

[Cena 10,99 zł](#)

**IDŹ DO SKLEPU**