

Veganska torta brez peke



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Priprava:

Za **vegansko torto** indijske oreščke čez noč namakamo v vodi. Za dno zmiksamo mandlje, datlje in ščepec soli, tako dolgo, dokler ne nastane gladka masa, ki pa je še vedno hrustljava. Nekaj mase vzamemo v roko in če se masa drži skupaj je ravno prava.

Maslo damo v model za torte. Z rokami jo potlačimo, da je povsod isto debela. Kokosovo olje in agavin sirup zmešamo.

Namočene indijske oreščke odcedimo in zmiksamo v mikserju. Limonin sok, vanilijo in kokosovo olje in agavin sirup gladko premešamo.

2/3 mase indijskih oreškov porazporedimo na dno. K preostali masi primešamo borovnice in še enkrat dobro zmiksamo. Borovničevo maso porazdelimo po vrhu in torto postavimo v zmrzovalnik.

Vegansko torto 30 minut pred postrežbo vzamemo izi zmrzovalnika in narežemo na kose s topolom nožem.

Nasvet:

Za **vegansko torto** lahko vzamete tudi drugo sadje, npr. maline, ki pa jih morate pred uporabo odmrzniti (če so zamrznjene).

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: hladna sladica ,
torte in pecivo

Lastnosti: brez laktoze , vegansko

Sestavine za 8 porcije:

Za dno:

- 200 g mandljev
- 200 g datljev
- 1 ščepec soli

Krema:

- 400 g indijskih oreščkov
- 2 limoni (sok)
- 1/2 čajne žličke vanilije (mlete, ali semena iz stroka)
- 100 ml kokosovega olja
- 100 ml agavinega sirupa (za sladkosnede lahko uporabimo tudi več)
- 250 g borovnic (svežih; če so zamrznjene jih pred odmrznemo)