

wegańskie Banoffee pie, bez cukru i pszenicy by Dominika Molenda

czas przygotowania: 15/20 min + 35 min pieczenie | okrągła blacha | 12 porcji

spód:

- ¾ szklanki mąki orkiszowej typ 1050 (dla wersji bezglutenowej zamień mąkę orkiszową na ¾ szklanki płatków owsianych)
- ½ szklanki mąki ryżowej
- ½ szklanki mąki jaglanej
- ¾ szklanki płatków owsianych
- 3 łyżki cukru kokosowego
- 6 kąpiastych łyżek oleju kokosowego nierafinowanego
- porządna szczypta soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- laska wanilii

„toffi”:

- ¾ szklanki mleka roślinnego
- 1 szklanka wypestkowanych świeżych daktyli (można użyć suszonych, ale wtedy trzeba użyć więcej mleka roślinnego i ugotować je ok. 5 min w tym mleku)
- duża szczypta soli (jeśli lubisz solony karmel)

ponadto:

- 2 banany (użyjesz około 1,5) + trochę soku z cytryny
- 1 opakowanie śmietanki kokosowej (polecam firmy Real Thai i Aroy-D) + 2-3 łyżki cukru kokosowego
- gorzka czekolada



PRZYGOTOWANIE:

- 1. SPÓD (5 min):** Zblenduj płatki owsiane na mąkę. Dodaj pozostałe mąki, ziarenka wydrążone z laski wanilii, olej kokosowy, cukier kokosowy i sól. Zblenduj chwilę, aż tłuszcz dobrze rozprowadzi się w mąkach – masa powinna wyjść dość tłusta i delikatnie wręcz płynna – dzięki temu spód wyjdzie naprawdę MEGA kruchy. Przełóż masę do miski, dodaj sodę i sok z cytryny, wymieszaj. Spód okrągłej blachy wyłóż papierem do pieczenia, rozprowadź na nim masę. Piecz w 180 stopniach przez około 35 minut.
- 2. „TOFFI” (5-7 min):** Do rondelka wlej mleko roślinne, dodaj sól i wydrążoną wcześniej laskę wanilii (po co by się miała zmarnować, a i tak da cudny aromat). Zagotuj (a jeśli używasz suszonych daktyli, dodaj je teraz do rondelka, wraz z dodatkową ¼ - ½ szklanki mleka roślinnego i ugotuj przez parę min). Wypestkuj świeże daktyle, wrzuć je do blendera. Dodaj gorące mleko roślinne (już bez wanilii) i zblenduj. Masa ma wyjść dość luźna, bo podczas przechowywania ciasta w lodówce trochę stężeje.
- 3. PRZYGOTOWANIE CIASTA:** (1) Na przestudzony spód wyłóż „toffee”. (2) Pokrój banany w plasterki, skrop je sokiem z cytryny. Ułóż je na „toffee”. Przelej całą zawartość śmietanki kokosowej (a jeśli używasz mleka kokosowego w puszcze, to tylko stałą część wraz z odrobiną oddzielonej wody), dodaj cukier kokosowy. Ubij na puszysto i wyłóż na wierzch ciasta. Jeśli używasz śmietanki w kartonie, pewnie trochę Ci jej zostanie – możesz przechować w lodówce przez ok. 5 dni lub zamrozić). Z czekolady zrób wiórki, przesuując prostopadłe ostrym nożem po płasko ułożonej tabliczce czekolady, możesz też ją posiekać lub zetrzeć na tarce. Ciasto najlepiej smakuje po schłodzeniu w lodówce! Smacznego <3