

Nepečený čoko tart s tofu

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tofu (2 ks) rozmixujeme so (sójovým) mliekom, javorovým sirupom alebo medom (100 ml) a kakaom.(1 PL). Pridáme rozpustenú čokoládu. Ovsené sušienky podrvieme, pridáme (kokosový) olej (1 PL). V prípade potreby pridáme (kokosový) olej, kým nemajú sušienky konzistenciu mokrého piesku.Vystelieme formu na tart a pridáme čokoládovú plnku. Na vrch pridíme čučoriedky a hotový tart dáme do chladničky približne na 4 hodiny alebo cez noc.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 70 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 30 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 100 g
- **Čučoriedky** - 125 g
- **Med včelí kvetový** - 100 g
- **Olej repkový** - 15 g
- **Gullón Bezgluténové sušienky s ovsom a pomarančom 180 g** - 250 g
- **LUNTER Tofu naturálne**180 g - 360 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

