

Tłuste walentynki

TEKST I ZDJĘCIA:

Jola Stoma i Miśrek Trymbulak

W tym roku **tłusty czwartek i walentynki** są tak blisko siebie, że postanowiliśmy wrzucić **oba święta** do jednego – słodkiego – worka



J

eśli upieczemy duży tort na święto zakochanych, to jest szansa, że zostanie nam jeszcze coś na ostatni czwartek karnawału. To ciasto to jeden z naszych pomysłów na tort marchewkowy.

Aby nie było jednak aż tak bardzo słodko i zbyt tłusto, podrzucamy Wam także przepis na bezglutenowy chlebek turecki. Porcja idealna dla dwojga.

Przy okazji zdradzimy Wam, że w naszej kuchni nie wszystkie próby kulinarne kończą się oczywiście sukcesem. Z gotowaniem jest tak samo jak z życiem – każda porażka może stać się początkiem nowej przygody i ciekawej historii. Wstępem do przepisu na ten chlebek była historia z... nieudaną chałką. Wystarczyło dodać tylko karob, rodzyнки i gotowe! Smacznego i na zdrowie!

Tort czekoladowo-kokosowy

Ciasto

1,5 kg marchwi
200 g masła orzechowego
1 szklanka aquafaby
1 szklanka gorzkiego kakao
1 szklanka cukru kokosowego
1 szklanka mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka sody
1 szczypta soli

Krem

1 szklanka miąższu z kokosa
1 szklanka cukru kokosowego
0,5-1 szklanka mleczka kokosowego
Kilka łyżek wiórków kokosowych

Wyciskamy sok z marchwi. Ubijamy aquafabę na sztywną pianę. Cukier mielimy w młynku na drobny puder, dodajemy do aquafaby i jeszcze raz ubijamy, aż ten całkowicie się rozpuści. Suche składniki ciasta łączymy z masłem orzechowym i wytłocznymi po soku z marchwi. Dokładnie mieszamy, dodajemy pianę z aquafaby

i mieszamy ponownie. Ciasto dzielimy na pół i przekładamy do dwóch tortownic. Wstawiamy do piekarnika nastawionego na 180 st. C z termoobiegiem na 45-50 min. Gdy ciasto się piecze, wkładamy miąższ z kokosa do miksera i miksujemy go z dodatkiem mleczka kokosowego i cukru na gładką masę.

Upieczone ciasto studzimy i przekładamy na patelnię, zaczynając od pierwszego krążka, na który wykładamy 2/3 kremu. Kładziemy drugi krążek ciasta i smarujemy go resztą nadzienia. Gotowy tort posypujemy po wierzchu wiórkami kokosa.

Chlebek turecki

200 g mąki ziemniaczanej
100 g mąki kokosowej
350 ml mleka roślinnego
50 ml oleju słonecznikowego
1 banan
1 garść rodzynek
3 łyżki melasy z karobu
2 łyżki sproszkowanego karobu
2 łyżki zmielonej łuski babki jajowatej
1 łyżeczka suchych drożdży
1 szczypta soli

Wszystkie suche składniki mieszamy w misce, a następnie dodajemy

do nich mleko roślinne i miksujemy na jednolitą masę. Dodajemy 2 łyżki melasy z karobu, olej oraz banan i miksujemy ponownie. Na sam koniec dodajemy garść rodzynek i dokładnie mieszamy łyżką. Ciasto dzielimy na pół i przekładamy do dwóch keksowych foremek wyłożonych papierem do pieczenia. Smarujemy z wierzchu pozostałą melasą z karobu wymieszaną z odrobiną oleju i odstawiamy w ciepłe miejsce, aby ciasto wyrosło. My korzystamy z funkcji wyrastania ciasta w piekarniku. Gdy chlebki się zaokrąglią i lekko urosną, nastawiamy piekarnik na 180 st. C z termoobiegiem i pieczemy przez 35 min.

*Jola Stoma
& Miśrek Trymbulak*



projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz wegańskiego i bezglutenowego programu „Atelier Smaku” www.ateliersmaku.pl

