

Veganska Torta od Borovnica i Marakuje

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Baza od badema:

- Bademi, u listićima 115g
- Datulje, otkoštene 55g
- Kokosovo ulje 10g

Krema od borovnica:

- Pire od borovnica 100g
- Kokosovo mlijeko (punomasno) 200g
- Agavin sirup 50g
- Kukuruzni škrob 10g
- Agar agar u prahu 3g

Passion Fruit Filling:

- Pire od marakuje 100g
- Kokosovo mlijeko (punomasno) 200g
- Agavin sirup 50g
- Kukuruzni škrob 10g
- Agar agar u prahu 3g

Ukrašavanje:

- Tučeno kokosovo vrhnje 200g
- Svježe voće – borovnice, crveni ribiz, jagode, breskve, kivi

Upute

1. Da biste napravili bazu stavite listiće badema u električnu sjeckalicu i pulsirajte dok ih grubo ne nasjeckate. Zatim dodajte ocijeđene datulje i otopljeno kokosovo ulje i pulsirajte dok dobijete mrvičastu i ljepljivu smjesu.
2. Obložite prsten za tortu promjera 16cm acetatnom trakom.
3. Prebacite smjesu u kalup i utisnite je u dno stražnjom stranom žlice. Sve stavite u zamrzivač da se stisne.
4. Da biste napravili kremu od borovnica stavite u zdjelu kokosovo mlijeko, pire od borovnica, agavin sirup i mješavinu kukuruznog škroba i agar agara. Dobro promiješajte pjenjačem. Zagrijavajte smjesu u mikrovalnoj dok ne proključa, te je pustite da ključa još minutu-dvije da se skuha škrob. Zatim je ostavite da se malo ohladi.
5. Izlijte mlaku kremu od borovnica na podlogu. Zatim sve stavite u hladnjak da se stisne.
6. Da biste napravili kremu od marakuje stavite u zdjelu kokosovo mlijeko, pire od marakuje, agavin sirup i mješavinu kukuruznog škroba i agar agara. Dobro promiješajte pjenjačem. Zagrijavajte smjesu u mikrovalnoj dok ne proključa, te je pustite da ključa još minutu-dvije da se skuha škrob. Zatim je ostavite da se malo ohladi.
7. Izlijte mlaku kremu od marakuje na stisnutu kremu od borovnica. Zatim sve stavite u hladnjak da se stisne.
8. Premažite stisnutu tortu tučenim kokosovim vrhnjem. Zatim je ukasite svježim voćem - crvenim ribizom, borovnicama, jagodama, breskvama i kivijem.
9. Evo, vaša slasna veganska torta od borovnica i marakuje je gotova! U slast!