

Wegańskie banoffee pie

Wegańskie banoffee pie... Oj! To jest pyszne! Odpowiedź na to jak zastąpić tradycyjny karmel i bitą śmietanę jest w tym przepisie na banoffee pie! Smak jest niezmierny, nie idzie się zatrzymać na jednym kawałku:)

Szczerze mówiąc było mi bardzo ciężko nie zjeść samej całego banoffee pie. To z pewnością będzie jeden z tych cudów, do których z chęcią powrócę. Zaskoczeniem był dla mnie smak kokosowej bitej śmietany, który cudownie zmieszał się ze słodkością karmelowego kremu i nie był nadto kokosowy. Idealne ciasto. Milion węglowodanów, ale co tam:) Lepszego banoffee pie nie ma i tyle. Ucztę czas zacząć.

Bardzo sceptycznie podchodziłam do pomysłu zamiany prawdziwego karmelu na ten z daktyli i masła orzechowego. Ale muszę Wam powiedzieć, że to połączenie jest hitem. Powstały krem idealnie pasuje też do tortów. Nie jest zbyt słodki, mimo dużej ilości daktyli, jest trochę orzechowy i trochę karmelowy. Dla mnie idealny. Nie ukrywam, że z chęcią będę do tego przepisu wracać.

Banoffee pie zniknęło w jednej chwili. Właściwie ciężko było mi nie zjeść samej całego ciasta. Jest wprost uzależniające, smakuje dzieciom, dorosłym, słowem wszystkim. Smak kokosowej bitej śmietany nie przeszkadzał w ogóle.

W tym przepisie zobaczysz jak łatwo zrobić coś z niczego, jak łatwo zwykły smak karmelu zamienić na zdrowsze składniki i jak z wielkiej niezdrowej bomby kalorycznej powstaje kolejna, ale zdrowsza już bomba kaloryczna: voila! wegańskie banoffee pie poleca się na każdą uroczystość. Wegańskie banoffee pie dla małych i dużych. Manufaktura Ciastek wie co robi:)



[Print Recipe](#)

☆☆☆☆☆ (No Ratings Yet)

🔄 Loading...

By Manufaktura Ciastek – Serves: 12

Prep Time: 0,5 godziny – Cooking Time: 5 godzin wraz z chłodzeniem śmietanki kokosowej

Ingredients

- *Na spód potrzebujesz:*
- 1,5 szklanki zmielonych orzechów (orzechy nerkowca, migdały, słonecznik)
- pół szklanki namoczonych we wrzątku daktyli
- 3 banany
- *Na masę karmelową potrzebujesz:*
- 2-3 szklanki daktyli namoczonych we wrzątku
- 3-4 kąpiaste łyżki masła orzechowego
- *Na wierzch potrzebujesz:*
- 1 puszka mleka kokosowego schłodzonego w lodówce przez min. 4 godziny
- kilka kropli ekstraktu waniliowego

Instructions

1

Spód: w blenderze zmiel namoczone daktyle wraz z orzechami. Jeśli masa będzie zbyt rzadka, dodaj odrobinę pozostałej wody. Masa ma być taka, żeby stworzyła

chrupki spód dla naszego ciasta. Powstałą masą wyłóż formę do tarty (22 cm). Banany obierz i pokrój na plasterki. Wyłóż na spodzie orzechowym i wstaw do lodówki.

2

Masa karmelowa: zmiel masło orzechowe wraz z daktylami do uzyskania masy o odpowiedniej gęstości. Jeśli masa będzie zbyt gęsta do wyłożenia, dodaj trochę wody pozostałej z namaczania daktyli. Wyłóż masę na schłodzoną masę orzechową.

3

Masa śmietanowa: z mleka kokosowego wyłóż śmietankę i ubij ją. Na koniec dodaj odrobinę ekstraktu waniliowego. Wyłóż na masę karmelową. Wszystko wstaw do schłodzenia. Udekoruj kakao.