



Cranachan - tradiční skotský dezert

veganský	Středně obtížné	60 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

250 g pohankových vloček
 50 g lískových ořechů
 50 g dýňových semínek
 20 g strouhaného kokosu
 1 lžička mleté skořice
 9 lžic třtinového cukru
 100 ml agávového sirupu
 2 tofu natural
 1 sójová smetana
 kůra z biopomeranče
 500 g lesního ovoce

Jak na to?

1. Dýňová semínka a lískové ořechy rozdrťte nebo rozmixujte na hrubší kousky a smíchejte s pohankovými vločkami, strouhaným kokosem, mletou skořicí a 2 lžícemi třtinového cukru. Směs vysypte na pečicí papír a pečte 10 minut při 160 °C.
 2. Polijte sirupem a pečte do zhnědnutí, cca 15 minut. Nechte vychladnout.
 3. Připravte si tofu krém: do hladka rozmixujte tofu a smetanu se třemi lžícemi cukru, nakonec vmíchejte nastrouhanou kůru z biopomeranče.
 4. Lesní směs smíchejte se čtyřmi lžícemi cukru.
 5. Do pohárů vrstvěte střídavě granolu, tofu krém, ovoce. Poslední vrstva bude granola, před podáváním ozdobte ovocem.
- Pokud vám granola zbude, využijete na snídani.
 - Použijte jakékoliv sezonní ovoce.