

Vegan Banoffee Irský koláč

12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu korpusu vložíme do mísy vločky, ořechy, cukr a sůl a zamícháme. Přidáme máslo a vše pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Korpus nanese do vymazané a moukou vysypané formy a přimáčkneme na dno a strany formy. Dno korpusu na několika místech propíchneme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 20 minut
- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na obložení v míse pokapeme banány a opatrně promícháme.
- 4 Na náplň nalijeme do kastrůlku kokosové mléko. Přidáme cukr, Zlatý klas a sůl a na mírném ohni povaříme asi 10 minut do zhoustnutí. Banány nanese na korpus, zalijeme náplní a necháme vychladnout. Uložíme asi na 3 hodiny do chladničky.
- 5 Před podáváním dozdobíme vyšlehaným Creme VEGA s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha.

Přísady:

Na korpus:

280 g ovesné vločky
120 g ořechy vlašské
80 g cukr třtinový
0,5 KL sůl
125 g máslo vegan změkklé

Na obložení:

4 ks banán oloupané a nakrájené na kolečka
citrónová šťáva z jednoho citrónu

Na náplň:

400 ml kokosové mléko
170 g cukr třtinový
0,5 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker sůl

Na ozdobení:

1 zarovnaná PL cukr
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 27 cm)
ponorný mixér
cukrářský sáček s řezanou trubičkou