

Tort de post cu piure de castane si crema de gris cu nuca



*Laura
Sava*

Acest tort de post cu piure de castane si crema de gris cu nuca este ultima **reteta de post** din anul acesta si este una extrem de reusita!!! Nu e un tort spectaculos, un tort pe care sa il mananci din priviri ☹ , ci e exact asa cum ii sade bine unui tort de post: simplu si nemaipomenit de bun!!! Nici cu decorul nu mi-am batut prea tare capul, desi imi doream sa il ornez cu niste castane coapte, inmuiate in sirop de zahar cu rom... Gandul imi fuge insa la **retetele de Craciun** care ma asteapta, frumos aliniata, pe

hartie...si, pe care, sunt sigura, le asteptati si voi :))

Ingrediente:

Pentru blatul cu piure de castane:

- 300 g piure de castane indulcit, la borcan
- 100 g zahar (brun)
- 150 g **maioneza din lapte vegetal**
- 280 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 1 lingurita rasa bicarbonat
- 180 ml lapte de cocos sau orez ori migdale

Pentru crema de gris cu nuca:

- 700 ml lapte vegetal (cocos, migdale, orez sau soia)
- 120 g gris
- 200 g zahar (brun)
- 2 pliculete zahar cu rom (20 g)
- 100 g ulei de cocos, solid
- 250 g nuca macinata
- 25 g cacao

Decor:

- 50 g migdale maruntite

Mod de preparare:

Preparare blat:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol) si tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm.

Amestecati intr-un bol incapator piureul de castane cu zaharul si maioneza din lapte vegetal (dulce sau natur) si fara mustar (desi puteti folosi si maioneza din lapte vegetal „clasica”, pentru ca, dupa copt, mustarul nu se simte). Nu va stresati daca vedeti ca maioneza e mai moale! Asa e ea ☐ ...nu e ca si maioneza pentru

salate. Iar daca nu gasiti piure de castane indulcit, la borcan, puteti folosi piure de castane ambalat si congelat dar va trebui sa mai adaugati 80-100 g zahar in compozitia pentru blat.

In continuare, adaugati faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul (cerneti-le deasupra bolului) si laptele vegetal. Amestecati totul foarte bine dar nu insistati cu amestecatul! Compozitia rezultata se toarna in forma de tort pregatita, se niveleaza si se pune la copt pentru cca. 25 de minute.

Crema de post:

Puneti la fiert laptele vegetal; cand clocoteste, adaugati zaharul si grisul in ploaie, putin cate putin, in mijlocul cratitei, si amestecati viguros cu telul. Lasati la fiert cca. 2 minute, dupa care adaugati uleiul de cocos, solid, nuca macinata si cacaua. La sfarsit, adauga zaharul cu rom (eu l-am gasit in Serbia) si amestecati totul foarte bine. Daca nu gasiti zahar cu rom, adaugati o lingurita de esenta de rom. Crema se da deoparte si se lasa la racit.

Asamblare tort:

Blatul, racit in forma, se taie pe jumatate, cu grija (fiind un blat de post, e mai delicat) si se umple cu jumatate din cantitatea de crema, rece. Se acopera suprafata tortului cu restul de crema si se presara migdalele maruntite (puteti folosi nuca maruntita). Tortul se lasa la frigider peste noapte, dupa care se poate savura
□

Bogdi, care este criticul meu culinar, nu foarte dur, de altfel, iubirea mea draga!!! □ , a fost incantat de „creatia” mea dulce, astfel incat v-o recomand cu toata dragostea!!!!



Laura
Sava



Sfat: Daca nu vreti sa ramaneti cu jumatate din cantitatea totala de maioneza vegana, dat fiind faptul ca la aceasta reteta aveti nevoie doar de jumatate de portie de maioneza, ati putea sa folositi o forma de prajituri, de aprox. 35x24 cm, si sa folositi toata portia de maioneza, urmand, bineinteles, sa dublati si cantitatile pentru restul ingredientelor.