

## DYNIOWY SERNIK

*Ciasto bez pieczenia, bez cukru, nabiału i glutenu? Tak! A przy okazji – oryginalny pomysł na wykorzystanie dyni... Sezon w pełni, może skusi Was dyniowy "sernik"?*

### Spód:

1 szklanka ORZECHÓW WŁOSKICH,  
1/2 szklanki miękkich DAKTYLI  
1 łyżeczka KAKAO lub KAROBU,  
szczypta SOLI

### Wypełnienie:

2 szklanki ORZECHÓW NERKOWCA (wcześniej namoczonych),  
1,5-2 szklanki DAKTYLI (wcześniej namoczonych),  
2 szklanki upieczonej DYNI,  
250 ml MLEKA MIGDAŁOWEGO lub innego roślinnego,  
50 ml zmiksowanej POMARAŃCZY,  
20 g AGARU (roślinny środek żelujący dostępny w sklepach ze zdrową żywnością),  
2 łyżeczki zmielonego CYNAMONU,  
1 łyżeczka zmielonego KARDAMONU,  
1/2 łyżeczki zmielonego suszonego IMBIRU,  
1/2 łyżeczki GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ,  
1 łyżeczka zmielonej WANILII lub esencji waniliowej,  
1/2 łyżeczki SOLI



### Masa na wierzch:

1,5 dojrzałego AWOKADO,  
1/2 szklanki DAKTYLI (wcześniej namoczonych),  
5 łyżeczek KAKAO lub KAROBU,  
1 łyżka MASŁA MIGDAŁOWEGO bez dodatków,  
szczypta CYNAMONU

**Do ozdoby:** MALINY, świeże FIGI lub dowolne inne owoce albo ORZECHY

Składniki na spód ciasta zmiksować w robocie kuchennym na lekko klejącą się masę. Wyłożyć nią dno tortownicy o wymiarach 18 cm, dociskając do dołu. Schłodzić w lodówce.

Wszystkie składniki na wypełnienie zmiksować w robocie kuchennym na gładką masę. Następnie przełożyć ją do garnka i zagotować, cały czas mieszając, aby się nie przypaliła. Od momentu zagotowania gotować jeszcze 5 minut. Gdyby masa była za gęsta, należy dodać do niej jeszcze około 50 ml płynu (np. wody z namoczonych daktyli lub mleka roślinnego). Gotową masę przelać do tortownicy, wyrównać wierzch, przykryć folią spożywczą i odstawić. Gdy ciasto ostygnie, włożyć je na kilka godzin do lodówki (najlepiej na noc). Składniki na krem zmiksować i wyłożyć nim wierzch ciasta. Ozdobić malinami, innymi świeżymi owocami, orzechami.