



VEGÁN Sajttorta

Pont olyan mint az igazi! A férjem szerint jobb mint bármelyik vegán süti, amit eddig cukrászdában vettünk és még a fiúknak is nagyon ízlik!

HOZZÁVALÓK

- 300 g cukormentes teljes kiőrlésű zabkeksz
- 200 g vegan margarin
- 250 g vegan mascarpone
- 400 ml növényi tejszín
- folyékony édesítőszer
- citrom vagy lime lé
- mandula

ELKÉSZÍTÉS

A kekszet apró darabokra törtem és az olvasztott vajjal egy kis torta formába nyomkodtam majd hűtőbe tettem.

A habtejszint felvertem, hozzákevertem a mascarpone-t, pici édesítőszer és 1-2 kis kupak lime lét. A kekszes alapra simítottam és megszórtam a tetejét szeletelt mandulával. Pár órára visszatettem a hűtőbe, hogy összeálljon.

Jó étvágyat hozzá!