Pastel Vegano de Moras

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Arándanos: c/n
Moras: c/n
Garrapiñadas de avellanas: c/n

Chantilly de tofu

Aceite de coco neutro: 120 Gramos
Azúcar orgánica: 160 Gramos
Esencia De Vainilla: 30 c.c.
Tofu: 440 Gramos
Coco rallado: 50 Gramos
Leche de almendras: 60 c.c.

Pastel

Aceite de girasol: 90 c.c.
Azúcar integral orgánica: 400 Gramos
Harina 0000 orgánica: 400 Gramos
Moras enteras: 200 Gramos
Polvo de hornear: 20 Gramos
Sal Marina: 1 Pizca
Esencia De Vainilla: 10 c.c.
Leche de almendras: 85 c.c.
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Puré de moras: 500 Gramos
Tofu: 130 Gramos

Preparación de la Receta

Crema Chantilly

- Licuar *tofu*, leche del almendras, azúcar integral, esencia de vainilla y aceite de coco neutro hasta tener una textura lisa.
- Agregar coco rallado, mezclar y llevar a frío hasta que tome consistencia.

Torta

- Licuar *tofu*, leche de almendras hasta integrar.
- En un bowl mezclar azúcar integral, aceite de girasol y agregar el licuado de *tofu* mezclando hasta unir, .
- Añadir puré de moras y con batidor emulsionar.
- Incorporar moras enteras, ralladura de *naranja*, esencia de vainilla y por último *harina*, pizca de sal y polvo de hornear tamizados en 2 tandas revolviendo con espátula.
- Llevar a molde desmontable de 22 cm forrado con papel *manteca* y aceitado.
- Cocinar en horno a 180° C por 60 minutos.

Armado

- Una vez fría desmoldar y cubrir con la *crema* de *tofu* esparciendo con espátula.
- Decorar con *arándanos* y moras por encima.
- Terminar con garrapiñadas de avellanas picadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-vegana-de-moras