

Jagielnik z brzoskwiniami i kurkumą (bez pieczenia, bez oleju)

Niedawno, idąc ze mną ulicą, synek zobaczył przez okno wystawowe cukierni kawałek sernika z brzoskwiniami. Bardzo mu się ten widok spodobał ☐ A ja sama nabrałam ochoty, żeby zrobić takie ciasto w wersji roślinnej. I tak oto narodził się jagielnik z brzoskwiniami, który wzbogaciłam smakowo, odżywczo i kolorystycznie kurkumą ☐ Całość bardzo przypadła do gustu wszystkim domownikom. Polecam!



Z jaglanych ciast polecam również takie [z truskawkami](#), [rafaello](#).

Dla amatorów tart polecam [tartę Snickers](#), a dla fanów ciasta z brzoskwiniami polecam taki [tort makowy](#).

Składniki:

Spód:

- 70 g daktyli bez pestek (około 10 sztuk)
- 1/2 szklanki (120 ml) płatków owsianych górskich (mogą być bezglutenowe)
- 1/2 szklanki (120 ml) ulubionych orzechów (nerkowca, włoskich lub ziemnych) lub ziaren słonecznika

Nadzienie:

- 1 szklanka (240 ml) suchej kaszy jaglanej
- 2 szklanki (480 ml) niesłodzonego mleka roślinnego (ja używam zwykle sojowego lub owsianego)
- 1 szklanka (240 ml) mleka kokosowego z puszki
- 3 łyżki syropu z agawy (lub do smaku)
- 1/4 łyżeczki (1 ml) kurkumy (można pominąć, ale polecam jednak spróbować – dodaje smakowego uroku ;))
- 1 łyżeczka (5 ml) ekstraktu wanilii
- 1 puszka brzoskwiń w połówkach

Wierzch:

- 2 galaretki roślinne (2 x 40 g) o smaku brzoskwiniowym lub pomarańczowym
- 1 szklanka (240 ml) syropu z brzoskwiń w puszcze
- 1 szklanka (240 ml) wody
- 2 połówki brzoskwiń z puszki (odłożonych wcześniej z naszego nadzienia)

Wykonanie:

Daktyle zalewamy wrzątkiem tak, żeby były całe zanurzone i odstawiamy na około 15 minut. W międzyczasie miksujemy płatki owsiane i orzechy na mąkę.

Powstałą mąkę przesypujemy do miski, a w blenderze miksujemy odcedzone daktyle aż będą dobrze rozdrobnione (i klejące). Następnie, dodajemy do nich przygotowaną wcześniej mąkę i miksujemy aż zlepią się w kulę. W razie gdyby ciasto było za

suche (ale nie powinno), można dolać po 1-2 łyżki wody w czasie miksowania, żeby całość bardziej się kleiła.

Następnie, rozprowadzamy kulę na dnie tortownicy zapiętym do góry dnem (żeby było łatwiej wyciągać kawałki tortu z tortownicy). Ugniatamy równomiernie mocno dociskając – ja używam medycznego kubeczka Mendela do picia pożyczonego od Córki ☐



Wstawiamy tortownicę do lodówki i zabieramy się za przygotowanie nadzienia.

Kaszę jaglaną wsypujemy na sitko i przelewamy dokładnie

wrzątkiem. Przekładamy ją do garnka z grubym dnem, dolewamy mleka, wanilię i kurkumę. Mieszamy i zagotowujemy, po czym skręcamy ogień na średni i gotujemy pod przykryciem przez 15 minut. Wyłączamy ogień i zostawiamy przykryty garnek na kuchence na około 10 minut. Cały płyn powinien się wchłonąć.

W międzyczasie odcedzamy połówki brzoskwiń z puszki zachowując syrop i odkładając dwie połówki do dekoracji wierzchu tortu. Brzoskwinie kroimy na niewielką kostkę.

Do blendera z ostrzem S, przekładamy zawartość garnka i miksujemy (ja robię to w dwóch turach). Zmiksowaną masę przekładamy do dużej miski, dodajemy pokrojone brzoskwinie i mieszamy.



Takie nadzienie wykładamy na przygotowany wcześniej spód.



Na wierzchu układamy kawałki brzoskwiń, po czym wstawiamy ciasto do lodówki.

Do niewielkiego garnka wsypujemy galaretki, dolewamy syrop z brzoskwiń oraz wodę i mieszamy aż się rozpuszczą. Zagotowujemy i gotujemy jeszcze przez około 2 minuty cały czas mieszając. Odstawiamy do przestudzenia. Ja zwykle (żeby przyspieszyć studzenie) wkładam garnek z galaretką do miski z zimną wodą i co jakiś czas mieszam. Gdy zauważymy, że galaretka tężeje, ostrożnie wylewamy ją na jaglane nadzienie ciasta. Ja robię to polewając galaretką łyżką i pozwalając jej spływać na wierzch tortu (w ten sposób nie zrobimy w nim "dziury" :D). Wstawiamy do lodówki i czekamy aż galaretka stężeje.

Smacznego!



- Spodobał Ci się przepis? To bardzo się cieszę ☺ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki temu będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.
- Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB
- Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram

Dziękuję i pozdrawiam! ☐