

# Wegański torcik czekoladowy (bez pieczenia, bez glutenu)

*Nie ma co tu dużo pisać – łatwy i pyszny jest ten torcik czekoladowy ☐ Nie ma w nim mleka krowiego, można zrobić go w wersji bezglutenowej albo zwykłej i dodatkowo – nie wymaga pieczenia. Gorąco polecam!*





Fanom czekoladowych tortów polecam [czekoladowy tort](http://www.lsmarida.pl)

[truskawkowy](#), czekoladowy tort [bezglutenowy z komosy ryżowej](#). Polecam również [tort Oreo](#) i [tartę z czekoladowym kremem z awokado](#).

### **Składniki (tortownica o średnicy 16 cm):**

- 400 ml mleka kokosowego z puszki
- 200 g gorzkiej czekolady
- 2 szklanki (480 ml) ryżu preparowanego
- 1 szklanka (240 ml) płatków owsianych bezglutenowych (lub zwykłych)
- syrop klonowy (lub z agawy) do smaku

### **Wykonanie:**

Czekolady łamiemy na kostki i niezbyt drobno kroimy. Przekładamy do większej miski i odstawiamy.

Melk kokosowe podgrzewamy i gdy się zagotuje, to zalewamy tym mlekiem pokrojone czekolady. Powoli i dokładnie mieszamy aż czekolada się rozpuści.

Następnie, dodajemy w porcjach płatki owsiane i ryż preparowany i dokładnie mieszamy. Słodzimy syropem z agawy (lub innym) do smaku.

Masę wylewamy na tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia i posmarowaną tłuszczem (olejem lub margaryną roślinną). Wyrównujemy wierzch i po przestudzeniu wkładamy tort do lodówki na kilka godzin.

Przed podaniem można udekorować świeżymi owocami.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida\\_pl Instagram](#)**

- **Dziękuję i pozdrawiam!** ☐