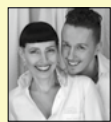


babka taka, jak u babci

tekst i zdjęcia: Jola Stoma i Mirek Trymbulak

Niemalże w każdym domu przygotowaniom do Wielkanocy towarzyszy **zapach** ciast i innych **śłodkości**. Baba i pascha to tradycyjne potrawy, które łatwo można przygotować w wersji roślinnej



Jola Stoma & Mirek Trymbulak: projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz wegańskiego i bezglutenowego programu „Atelier Smaku” www.atelier-smaku.pl

Żadna to nowość, że każde święta, jak rzadko która okazja, przywołują wspomnienia, zwłaszcza te kulinarne, pełne smaków i zapachów. To także czas wspomnień o bliskich, którzy je z nami spędzali przez lata. Tak już po prostu jest. W związku ze zbliżającą się Wielkanocą postanowiliśmy odwołać się do babcinego przepisu towarzyszącego nam od zawsze. Delikatnie słodka babka idealnie

komponowała się z dziecięcym kakao, później z kawą czy herbatą, choć tak naprawdę była z nami przez całe święta. Zastępowała wszelkie pieczywo, świetnie komponując się również z pasztetami, które podawało się z ćwikłą i chrzanem. Na szczęście od dawna potrafimy je przygotować w wersji wegańskiej, nie tracąc przy tym smakowych wspomnień! Przepisami na nie dzieliliśmy się już w „Vege”, można je również

odszukać na stronie www.ateliersmaku.pl. Pieczemy pasztety i gotujemy wegański żurek, mamy więc gotowe już prawie całe wielkanocne menu. Do kompletu brakowało nam do niedawna jedynie bezglutenowej i wegańskiej wersji wspomnianej ukochanej babki. Trochę mniej lub bardziej udanych prób i w końcu jest. Oto i ona! Coś na pograniczu pieczywa i słodkich wypieków, których przecież nie da się pominąć

w tym czasie. Pieczone drożdżowe baby i mazurki pieszczały zmysły. Kusi także pełna bakalii pascha. Tradycyjna zawiera jaja i biały ser. My natomiast już kilka lat temu postanowiliśmy wykonać ją bez nich. Stworzyliśmy jej wegańską wersję z mango, a dziś jeszcze raz postanowiliśmy wrócić do tego tematu. Po tym, jak udało nam się *tiramisu* z *mascarpone* z orzechów nerkowca, zdecydowaliśmy się wykonać paschę

na bazie twarożku z migdałów. Powstało coś wyjątkowo smacznego i banalnie prostego. Coś, co może zasmakować każdemu wielbicielowi tradycyjnych smaków, a także umili świąteczny czas tym, którzy nabrau spożywać z różnych przyczyn nie chcą lub z powodu nietolerancji laktozy nie mogą.

Z tym, co zostaje po przygotowaniu roślinnego mleka, jeszcze nie kończymy, będziemy kontynuować w następnym numerze, a tymczasem życzymy smacznych przygotowań do Świąt! »«

Pascha migdałowa

1 silikonowa forma do babki

20 dag migdałów
1 l mineralnej lub przegotowanej wody
10 dag rodzynek
10 dag suszonych moreli
3 łyżki brązowego cukru pudru
sok i otarta skórka z 1 cytryny
20 dag kremu kokosowego
100 ml mleka migdałowego
200 ml mleka kokosowego
1 łyżeczka agaru
kilka gwiazdek anjuzu

Migdały zalewamy wodą i odstawiamy na około 2 godz., by zmiękły oraz aby skórka łatwo dała się usunąć. Odcędzamy wodę, następnie po usunięciu skórek zalewamy migdały wodą mineralną lub przegotowaną i miksujemy dokładnie blenderem.



Odcędzamy mleko migdałowe. Oddzielamy 100 ml i wlewamy do garnka (pozostate mleko będzie idealne np. do porannej kawy). Dorzucamy do niego agar, anjuz i gotujemy na małym ogniu przez 2–3 min. Odcedzoną masę migdałową łączymy z drobno posiekаныmi bakaliami, które wcześniej sparzyliśmy wrzątkiem. Dodajemy też cukier puder, sok i otartą skórkę z cytryny. Mieszmą dokładnie.

Do gotującego się mleka migdałowego z agarem dodajemy mleko kokosowe, zagotowujemy, po czym dodajemy krem kokosowy i podgrzewamy. Na koniec dodajemy masę migdałową z bakaliami, wszystkie składniki dokładnie ze sobą mieszamy i przekładamy do foremki lub kilku mniejszych. Wkładamy do lodówki i czekamy, aż wystygnie. Po przełożeniu na talerz lub paterę możemy udekorować lub polać czymś, co lubimy.

Bezglutenowa babka wielkanocna

2 blaszki

0,5 szklanki mąki gryczanej
1 szklanka mąki kukurydzianej
1 szklanka mąki ziemniaczanej
1 cubata łyżka mielonego siemienia lnianego
50 ml oleju słonecznikowego
1/3 szklanki zmielonego na puder cukru brązowego
1 łyżeczka suchych drożdży
1 szczypta soli
100 ml mleka kokosowego
200 ml mleka roślinnego
10 dag rodzynek
otarta skórka z 1 pomarańczy
olej do posmarowania i mąka kukurydziana do wyspania blachy

Mieszamy ze sobą wszystkie suche składniki ciasta oprócz drożdży. Następnie łączymy mleko kokosowe z sojowym oraz drożdżami i odrobiną zmieszanej z cukrem mąki. Odstawiamy na około 15 min, aż drożdże

dzie zaczną pracować. Gotowy zaczyn łączymy z suchymi składnikami ciasta i dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką, odstawiamy w ciepłe miejsce i czekamy około 40 min, aż ciasto wyrośnie. Następnie łączymy je z rodynkami, które wcześniej zalaliśmy wrzącą wodą i odsączyliśmy, po czym przekładamy ciasto do blaszek posmarowanych olejem i wyspanych mąką kukurydzianą. Odstawiamy na chwilę, by trochę podrosto i wstawiamy do nierozgrzanego piekarnika nastawionego na 180 st. C. Aby ciasto miało bityszczącą skórkę, możemy przesmarować je mlekiem kokosowym. Pieczemy babkę około 50 min, aż ciasto będzie rumiane i zostawiamy ją w blaszce, żeby trochę ostygła. Ciasto bezglutenowe jest najsmaczniejsze zaraz po upieczeniu i robi się twarde o wiele szybciej niż tradycyjne wypieki. Smacznego!