

Banana Split -kakku

Hurmaava ja herkullinen Banana Split-kakku vie kielen mennessään. Tämä suklaan, mansikan ja banaanin makuinen näyttävä kakku on vegaaninen.

12 - 15 palaa



Vaikeustaso 2



up to 90 Min.



Ainekset::

Ainekset:

Pohja:

150 g vegaanisia suklaatäytekeksejä
50 g maidotonta leivontamargariinia

Mansikkatäyte:

1,25 dl vispaantuvaa kauravalmistetta
200 g mansikoita
0,75 dl sokeria
150 g kauratuorejuustoa
1 ps Dr. Oetker Vegegeliä

Banaanitäyte:

1,25 dl vispaantuvaa kauravalmistetta
150 g kauratuorejuustoa
2 kpl banaania
sitruunan mehu
0,75 dl sokeria
1 ps Dr. Oetker Vegegeliä
1 tl Dr. Oetker Keltaista elintarvikeväriä

Koristelu:

100 g tummaa suklaata
60 g maidotonta leivontamargariinia
1 dl vispaantuvaa kauravalmistetta
5 kpl mansikkaa
2 rkl Dr. Oetker Strösselimixiä

Pohja:

Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (halk. noin 22 cm). Vuoraa myös vuoan reunat leivinpaperilla. Hienonna keksit monitoimikoneessa tai muovipussissa kaulimella painellen. Sekoita joukkoon sulatettu margariini. Painele seos esivalmistellun vuoan pohjalle ja laita jääkaappiin täytteen valmistuksen ajaksi.

Mansikkatäyte:

Vaahdota kauravispi kuohkeaksi vaahdoksi. Soseuta mansikat sokerin kanssa. Vatkaa kauratuorejuusto ja puolet mansikkaseosesta yhteen. Kaada loput mansikkaseosesta kattilaan. Sekoita joukkoon vegegel ja kuumenna sekoitellen, kunnes seos kiehuu. Kaada kuuma seos tuorejuuston joukkoon koko ajan vatkatun. Kääntelee joukkoon kauravispi ja levitä täyte heti pohjan päälle. Laita jääkaappiin banaanitäytteen valmistuksen ajaksi.



Banaanitäyte:

Vaahdota kauravispi kuohkeaksi vaahdoksi. Soseuta banaanit sitruunamehun ja sokerin kanssa. Vatkaa kauratuorejuusto, keltainen elintarvikeväri ja puolet banaanisoseesta yhteen. Kaada loput banaanisoseesta kattilaan. Sekoita joukkoon vegegel ja kuumenna sekoitellen, kunnes seos kiehuu. Kaada kuuma seos tuorejuuston joukkoon koko ajan vatkatun. Kääntelee joukkoon kauravispi ja levitä täyte heti mansikkatäytteen päälle. Laita jääkaappiin hyytymään muutamaksi tunniksi tai yön yli.

Koristelu:

Sulata suklaa ja margariini ja sekoita tasaiseksi. Irrota kakku vuoasta ja aseta se tarjoilualustalle. Kun suklaa-margariiniseos on noin 32 °C, kaada se kakun päälle ja levitä lusikalla varovasti kohti reunoja. Laita kakku jääkaappiin muutamaksi minuutiksi. Vaahdota kauravispi ja siirrä se tähtityllalla varustettuun pursotinpusssiin. Pursota kakun päälle ruusukkeita kauravispistä. Viimeistele koristelu mansikoilla ja koristerakeilla.

