

Smoothiekakku

Pehmeä smoothiekakku ei sisällä lisättyä sokeria eikä gluteenia, joten se sopii moneen ruokavalioon.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 30 Min.



Ainekset::

Pohja:

200 g kivettömiä taateleita
2 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta (100 g)
1 kpl appelsiinia kuori raastettuna
1 - 2 rkl vesi

Täyte:

4 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
500 g mansikkaa
2 kpl banaania
400 g maitorahkaa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
0,5 dl sitruunamehua

1 Pohja:

Soseuta kivettömät taatelit monitoimikoneen kulhossa tai tehosekoittimessa. Lisää mantelijauhe, appelsiinin kuoriraaste ja vesi. Soseuta mahdollisimman tasaiseksi massaksi. Pingota leivinpaperi halkaisijaltaan noin 22 cm irtopohjavuolan pohjalle. Painele manteli-taateliseos tiiviisti vuokaan.

2 Täyte:

Laita liivatelehdet likoamaan väljään, kylmään veteen noin viideksi minuutiksi.

Soseuta mansikat ja banaanit. Sekoita joukkoon maitorahka. Mausta vaniljatahnulla. Kuumenna sitruunamehu kiehuvaaksi. Liuota joukkoon liotetut liivateet. Yhdistä liivateseos muiden aineiden kanssa.

3 Kaada täyte vuokaan. Anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia. Tarjoa marjojen kanssa.