Dr. Oetker Suomi Oy

Vegaaninen ja gluteeniton omena-kookosjuustokakku

"Juustokakku” on valmistettu ilman gluteenia sekä eläinperäisiä tuotteita. Kakku saa makeutensa omenasoseesta ja kuivatuista taateleista.

8 palaa Vaikeustaso 1 up to 30 Min.

Ainekset::

Pohja:

200 g kuivattuja taateleita
2 dl gluteenittomia kaurahiutaleita
suolaa ripaus

Täyte:

3 dl kookoskermaa
4 dl makeuttamatonta omenasosetta
4 ps Dr. Oetker Vegegeliä
1 tl kanelia

1. Liota taateleita muutaman minuutin ajan lämpimässä vedessä. Kaada vesi pois ja lisää joukkoon kaurahiutaleet sekä pieni ripaus suolaa. Sekoita ainekset sauvasekoittimella tahnamaiseksi seokseksi.

2. Vuoraa leivinpaperilla irtopohjavuoan reunat sekä pohja ja tasoittele taikinatahna tiiviisti kakkuvuoan pohjalle.

3. Kuumenna kookoskerma kattilassa ja lisää joukkoon omenasose sekä vegegel-annospussit. Kuumenna seosta kevyesti kuplien muutaman minuutin ajan, kunnes seos saostuu. Mausta kanelilla.

4. Kaada täyte kakkupohjan päälle ja anna hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Koristele esimerkiksi kuivatuilla omenoilla ja kanelitangolla.

©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh. +358 9 6818830