

Vegaaninen kerroskakku

Vegaaninen kerroskakku vie mennessään jokaisen suklaakakkuja rakastavan kielen!

7 kappaletta



Vaikeustaso 1

🕒 up to 20 Min.



Ainekset::

Pohja:

100 g täysjyväspelttijauhoa
50 g Dr. Oetker
Hasselpähkinärouhetta
50 g kaakaojauhetta
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl kanelia
1 hyppysellinen suolaa
1,2 dl kauramaitoa
100 g makeuttamatonta
omenasosetta
4 rkl vaahterasiirappia
5 rkl Nestemäistä kookosöljyä

Kuorrute:

200 g Silken tofua (pehmeä tofu)
200 g Tummaa leivontasuklaata
(vegaaninen)

Pinnalle:

100 g vadelmia
2 kpl Sitruunamelissan oksaa

1 Esilämmitä uuni (180 °C). Levitä leivinpaperi uunipellille. Sekoita spelttijauho, hasselpähkinärouhe, kaakaojauhe, leivinjauhe, kaneli ja suola kulhossa. Sekoita toisessa kulhossa kauramaito, omenasose, vaahterasiirappi ja kookosöljy. Sekoita nestemäiset aineet kuiviin aineisiin ja kaada seos uunipellille. Paista uunin keskiosassa noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä.

2 Paloittele sillä välin leivontasuklaa kuorrutetta varten ja sulata se vesihautteessa. Sekoita silken tofu ja sulatettu suklaa sileäksi soseeksi sauvasekoittimella. Anna seistä noin 10 minuuttia, kunnes kuorrute paksuuntuu hieman.

3 Leikkaa kakusta pyöreitä paloja ympyrämuotilla. Määrän on oltava parillinen, sillä yhteen kakkuun tulee kaksi pyöreää palaa. Sekoita kuorrutetta nopeasti ja siirrä se pursotinpussiin, jossa on tyllä. Pursota pieniä nokareita kakkupohjan päälle, nosta ylempi kerros paikalleen ja pursota lisää nokareita pinnalle. Toista muidenkin kakkujen kohdalla. Koristele kakut vadelmilla ja sitruunamelissalla ja pidä kylmänä tarjoiluun saakka.

Vinkki: Kakun jäänteistä voi tehdä kakkutikkareita tai rommitryffeileitä. Voit tehdä niitä murentamalla kakun jäänteet, sekoittamalla niihin loput kuorrutteesta tai sulatetusta suklaasta (ja lisäämällä hieman Dr. Oetker Rommiaromia, jos teet rommitryffeileitä), muotoilemalla ne palloiksi ja antamalla jäähtyä. Jos teet kakkutikkareita, työnnä pallon keskelle tikku ja upota pallo hetkeksi sulatettuun suklaaseen. Koristele haluamallasi tavalla.