



Vegaaninen mansikkajuustokakku

Kesäinen mansikkajuustokakku syntyy kasvipohjaisista raaka-aineista ja resepti sekä vegaaninen että gluteeniton.

noin 8 - 10 annosta

   Vaikeustaso 2

  up to 90 Min.



Ainekset::

Raakakakkupohja:

110 g saksanpähkinöitä
70 g kivettömiä taateleita
1 tl kanelia
1 hyppysellinen suolaa
0,25 Tankoa Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
50 g kookoshiutaleita

Vegaaninen mansikkamousse:

200 g cashewpähkinöitä, suolaton
1,5 dl kylmää vettä
0,5 dl sitruunamehua
2 ps Dr. Oetker Vegeeliä
1,75 dl kookosöljyä
450 g pakastemansikoita sulatettuna
60 g kookosmaitoa (rasvainen osa tölkin pinnalta)
90 g vaahterasiirappia (0,75dl)
0,5 Tankoa Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa

Tarvikkeet:

Onnistuaksesi tarvitset monitoimikoneen tai riittävän kokoisen tehosekoittimen pähkinöiden jauhamiseksi ja täytteen valmistamiseksi. Ohjeessa on käytetty halkaisijaltaan 16 cm irtopohjavuokaa, mutta hieman isompikin käy. Vuoraa vuoan pohja leivinpaperilla kiristämällä pohjaa isompi paperi pohjan ja reunan väliin. Vuoraa reuna halutessasi reunamuovilla.

Esivalmistelut:

Liota cashewpähkinöitä 1-2 tunnin ajan kylmässä vedessä ennen käyttöä. Jauhettuna liotetuista pähkinöistä tulee hyvä korvike tuorejuustolle tässä reseptissä.

Raakakakkupohja:

Jauha saksanpähkinät monitoimikoneessa hienoksi rouheeksi. Lisää sitten taatelit yksitellen jatkaen hienontamista. Lisää loput pohjan ainekset. Pohjamassan ei tarvitse olla aivan hienojakoista, vaan siihen voi jäädä hieman rakennetta. Kaada massa vuoan pohjalle ja painele massa tiiviisti tasaiseksi reunoille saakka. Nosta jääkaappiin täytteen tekemisen ajaksi.



Vegaaninen mansikkamousse:

Täytteessä on oleellista käyttää uudella reseptillä valmistettua Vegegelä. Liota Vegegel kylmään vesi-sitruunamehu seokseen kattilassa ja kuumenna seosta, kunnes se kirkastuu ja paksuuntuu. Valuta Cashewpahkinät ja jauha monitoimikoneessa tasaiseksi massaksi. Lisää loput ainekset Vegegel-seos mukaan lukien. Sekoita massa tasaiseksi. Kaada täyte pohjan päälle ja tasoita lastalla. Kopauta lopuksi vuokaa muutaman kerran pöytää vasten, jotta pinta tasoittuu. Nosta kakku tasaiselle alustalle jääkaappiin 2-3 tunnin ajaksi, kunnes kakku on hyytynyt. Kakku säilyy jääkaapissa 2 päivää.

