

# Vegaaninen porkkanakakku

Vegaaninen ja gluteeniton porkkanakakku saa makeutensa taateleista, ananaksesta ja porkkanoista.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

- 18 kpl kuivattuja taateleita
- 2 dl kookosöljyä
- 2,5 dl kaurajauhoja
- 2,5 dl Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 0,5 dl perunajauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Luomu Leivinjauhetta
- 2 tl kanelia
- 1 tl neilikkaa
- 0,5 tl inkivääriä
- 1 rkl psylliumia
- suolaa
- 1 prk ananasmurskaa
- 4 dl porkkanaraastetta
- 1,5 dl kaurajuomaa

### Cashew-vaniljatäyte:

- 4 dl cashewpähkinöitä yön yli liotettuina
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
- 2 rkl kookosöljyä

### Koristeluun:

- Dr. Oetker Mantelirouhetta
- kauravispiä

## Pohja:

Liota kuivattuja taateleita hetki kuumassa vedessä, jotta ne pehmentyvät entisestään. Soseuta taatelit sauvasekoittimella tahnaksi. Sulata kookosöljy. Sekoita yhteen kaikki kuivat aineet. Yhdistä kuivien aineiden joukkoon taatelisose, ananasmurska, raastetut porkkanat, kaurajuoma sekä juokseva kookosöljy. Sekoita huolellisesti. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun irtopohjakakkuvuokaan ja paista uunin keskiosassa 200 asteessa noin 30 minuuttia.

## Cashew-vaniljatäyte:

Liota cashewpähkinöitä yön yli vesihautteessa. Sulata kookosöljy vesihautteessa. Soseuta kaikki aineet yhteen sauvasekoittimella. Lisää makeutta oman makusi mukaan.

## Koristelu:

Anna kakun jäähtyä ja halkaise se. Täytä cashew-vaniljatahnalla. Koristele kakku esimerkiksi kauravispillä sekä rouhituilla manteleilla.