

Vegaaninen raparperijogurttikakku

Gluteeniton ja vegaaninen juustokakku, jossa on pohjana raakakakku, välissä kookoksen makuinen jogurttitäyte ja päällä raikas raparperikerros.

noin 10 - 14 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

1 ps Dr. Oetker Kokonaisia kuorittuja manteleita (50g)
50 g kivettömiä taateleita
0,5 dl kookosöljyä (50 g)
50 g tummaa suklaata
2 rkl vaahterasirappia
1,5 dl kaurahiutaleita

Jogurttitäyte:

400 ml kookosmaitoa (tölkissä)
2 rkl tomusokeria
250 g soijajogurttia tai kookosjogurttia
2 rkl sitruunamehua
2 dl vesi
3 ps Dr. Oetker Vegeeliä

Raparperikille:

300 g raparperinpaloja
0,5 dl sokeria (esimerkiksi kookossokeria)
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
0,5 kpl sitruunaa (1/2 sitruunan mehu)
2 rkl vesi tai seljankukkasiirappia
1 ps Dr. Oetker Vegeeliä
0,75 dl vesi

1 Esivalmistelut:

Laita kookosmaitotölkki jääkaappiin yön yli. Vuoraa irtopohjavuoka (20cm) leivinpaperilla.

2 Pohja:

Laita kaikki kakkupohjan ainekset monitoimikoneeseen ja sekoita, kunnes massa on tasaista. Kaada massa irtopohjavuokaan ja painele pohja tasaiseksi lusikan avulla. Laita pohja jääkaappiin noin tunniksi.

Jogurttitäyte:

Ota kookosmaito pois jääkaapista ja kaavi vain jähmettynyt osa käyttöön. Sekoita kova kookosmaito soija- tai kookosjogurtin kanssa ja lisää tomusokeri ja sitruunanmehu. Sekoita kattilassa Vegegel ja 2 dl kylmää vettä ja kuumenna seosta, kunnes se kirkastuu ja paksuuntuu. Ota kattila pois levyltä ja lisää joukkoon ensin 2 rkl jogurttiseosta ja sitten lisää seos jogurtin joukkoon. Kaada täyte pohjan päälle ja laita se jääkaappiin.



Raparperikiille:

Kuori raparperi ja pilko se noin 1 cm paksuisiksi paloiksi. Laita kattilaan raparperit, sokeri, sitruunanmehu ja vesi tai siirappi ja kuumenna noin 10 minuuttia keskilämmöllä. Sekoita toisessa kattilassa Vegegel ja vesi ja kuumenna seosta, kunnes se kirkastuu ja paksuuntuu. Lisää joukkoon ensin 1-2 rkl raparperikonmpottia ja sekoita sitten kompotin sekaan. Anna seoksen jäähtyä ja kaada sitten jogurttikerroksen päälle.

Laita kakku jääkaappiin minimissään 4 tunniksi, mieluummin yön yli. Irroita varovasti irtopohjavuoasta ennen tarjoilua.

