

# Vegaaninen Sitruunatorrttu

Ihanan keltainen ja raikas sitruunapiiras, jossa on raakakakkupohja ja vegaaninen kookospohjainen täyte. Resepti on vegaaninen ja gluteeniton. Leivo torttu jälkiruoaksi tai juhlapöytään.

6 - 8 palaa



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



## Ainekset::

### Raakakakkupohja:

110 g saksanpähkinöitä  
70 g kivettömiä taateleita  
30 g kookoshiutaleita  
1 - 2 tl vesi

### Vegaaninen lemoncurd:

1,4 dl sitruunamehua (1 1/2 sitruunaa puristettuna)  
1 ps Dr. Oetker Vegeeliä  
250 g kookosmaitoa (rasvainen osa 400g tölkin pinnalta)  
0,5 dl vaahterasiirappia  
1 tl Dr. Oetker Keltaista geeliväriä

### Koristelu:

10 g Dr. Oetker Hasselpähkinärouhetta ( 1 rkl)  
1 tl Dr. Oetker Vihreää geeliväriä

## Tarvikkeet:

Onnistuakseni tarvitset monitoimikoneen tai riittävän kokoisen tehosekoittimen pähkinöiden jauhamiseksi ja pohjan valmistamiseksi.

- 1 Raakakakkupohja:**  
Jauha mantelit monitoimikoneessa ja lisää taatelit yksitellen jatkaen hienontamista. Lisää kookoshiutaleet. Lisää tarvittaessa hieman vettä, jos massa on kuivaa ja murenee.
- 2** Painele pohjassa tasaisesti vuokaan pohjalle ja reunoille. Nosta vuoka jääkaappiin täytteen tekemisen ajaksi.
- 3 Vegaaninen sitruunatäyte / lemoncurd:**  
Purista sitruunamehu kattilaan ja sekoita joukkoon vegegel. Lisää kookosmaito ja vaahterasiirappi. Kuumenna seosta sekoittaen, kunnes se kiehahtaa ja paksunee (1-2 min).



- 4 Nosta kattila liedeltä ja lisää keltaista väriä maun mukaan. Tasoita täyte pohjan päälle ja nosta jääkaappiin 1-2 tunnin ajaksi, kunnes täyte on hyytynyt.

5 **Koristelu:**

Sekoita hasselpähkinärouhe ja vihreä geeliväri. Lisää väriä tippoittain, kunnes väri on toivotun kaltainen. Anna rouheen kuivua parin tunnin ajan sekoittaen muutamia kertoja kuivumisen aikana. Koristele valmis kakku. Kakku säilyy jääkaapissa 2 päivää.

