

Vegaaninen vadelmamoussekakku

Tämä vegaaninen ja gluteeniton kakku valmistuu cashewpähkinäkermasta ja tuoreista vadelmista.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Mantelipohja:

100 g kivettömiä taateleita
2 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta (a 50 g)
1 - 2 rkl kookosöljyä
1 tl Dr. Oetker Karvasmanteliaromia
1 rkl kaakaojauhetta (voi jättää pois halutessaan)

Vadelmamousse:

200 g cashewpähkinöitä, suolaton
450 g pakastettuja vadelmia
0,66 dl vaahterasiirappia
2 dl kylmää vettä
2 ps Dr. Oetker Vegegeliä
2 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia
6 tl sitruunamehua
1,5 dl kookosöljyä

Koristelu:

noin 170 g vadelmia

1 Esivalmistelut:

Reseptiä varten tarvitset tehokkaan monitoimikoneen tai tehosekoittimen. Voit tarvittaessa valmistaa vadelmamousseen kahdessa osassa, mikäli koneen sekoituskulho on liian pieni. Tarvitset myös 18 cm irtopohjakakkuvuoan. Vuoraa sen pohja leivinpaperilla ja reunat kakkumuovilla, jotta kakku on helpompi irroittaa vuoasta. Voit tehdä kakun myös isompaan vuokaan, mutta silloin kakusta tulee matalampi ja tarvitset enemmän vadelmia koristeluun.

Laita cashewpähkinät kylmään veteen pehmenemään vähintään 2 tunniksi (mielellään 4 tunniksi) ennen niiden käyttöä. Liotuksen jälkeen pähkinät ovat pehmeitä ja niistä on helppo valmistaa tuorejuustoa muistuttava tahna.

2 Mantelipohja:

Sekoita taatelit ja mantelirouhe monitoimikoneessa tai tehosekoittimessa. Lisää kookosöljy, manteliaromi ja kaakaojauhe ja sekoita tasaiseksi. Kaada massa vuorattuun kakkuvuokaan ja painele pohja tasaiseksi. Laita jääkaappiin.

3 Vadelmamousse:

Laita pakastetut vadelmat ja vaahterasiirappi kattilaan. Keitä kunnes seos on tasaista. Liota Vegegel kylmään veteen ja lisää se vadelmien joukkoon samalla sekoittaen. Keitä 1-2 minuuttia kunnes massa sakenee. Lisää sitruunamehu ja vaniljauute ja anna seoksen jäähtyä.

Valuta cashewpähkinät vedestä ja sekoita monitoimikoneessa tai tehosekoittimessa tasaiseksi tahnaksi. Lisää sulatettu kookosöljy ja sekoita uudelleen. Lisää vadelmat ja sekoita tasaiseksi. Kaada täyte mantelipohjan päälle ja kopauta kakkupohja pöytää vasten, jotta täytteen pinta tasoittuu. Laita kakku jääkaappiin 3-4 tunniksi kunnes täyte on jähmettynyt.

4 Koristelu:

Poista kakku vuoasta ja asettele tarjoilulautaselle. Irrota kakkumuovi varovaisesti kakun reunalta. Koristele kakun pinta tuoreilla vadelmilla. Aloita kakun ulkoreunoilta ja etene keskustaa kohti. Kakku säilyy jääkaapissa noin kaksi päivää.