



VEGAN NEVNAPI TORTA

Gourmet baba
receptkártya



MI KELL HOZZÁ?

Tészta:

- 250 gr liszt
- 120 ml tej - növényi, zab
- 1 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 dl olaj
- 100 gr olvasztott margarin
- 90 gr cukor

Krém:

- 100 gr vegan mascarpone
- 100 ml tej- növényi, zab
- 1 vaníliás puding
- 200 + 75 ml tejszín- növényi
- 2 ek barnacukor

CSINÁLJUK MEG!

Az olvasztott margarint keverjük ki a cukorral, és adjuk hozzá az olajat, valamint a zabtejet.

Amikor kész a lisztet és a többi száraz hozzávalót lassan adagoljuk hozzá.

kb. 5 percig közepes fokozaton keverjük egy robotgép segítségével.

180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt készre sütjük. Amíg megsül a tészta készítjük el a krémet.

A pudingot főzzük meg, hagyjuk kihűlni. keverjük hozzá a felvert tejszínhab kb. 2\3-át és a mascarpone krémet.

A kész krémet tegyük rá a kihűlt tésztára, majd kenjük rá a maradék tejszín.

Én ételfestékkel tettem izgalmasabbá a tejszín egy részét.

Dekorációnak színes cukrot használtam

ELŐKÉSZÍTÉS : 20 PERC
SÜTÉSI IDŐ: 20 PERC

