

Veganska slojevita torta

Kombinacija maline i čokolade u veganskoj verziji.

7 malih torti



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za koru:

100 g speltinog brašna (tip 630)
50 g mlevenih lešnika
50 g Dr. Oetker Kakao
1,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
1 kašičica cimeta
1 prstohvat soli
120 ml ovsenog mleka
100 g nezaslađenog pirea od jabuka
80 ml javorovog sirupa
70 g kokosovog ulja (tečnog)

Za krem:

200 g svilenog tofua
200 g crne čokolade (veganske)

Za preliv:

100 g malina
2 grančica/e matičnjaka

Pribor:

Pleh (oko 23 x 35 cm), papir za pečenje, kuhinjska vaga, činije, mikser sa nastavcima, daska za seckanje, nož, šerpa, ručni blender, kesa za ukrašavanje sa nastavcima, (oko 13 mm), modla (Ø 6 cm)

- 1** Zagrejati rernu (gornji i donji grejač: 180 °C). Obložiti pleh papirom za pečenje. Pomešati u činiji brašno od spelte, lešnike, kakao prah, prašak za pecivo, cimet i so. U drugoj činiji pomešati ovseno mleko, pire od jabuka, javorov sirup i kokosovo ulje. Tečne sastojke umešati u suve, sjediniti i izliti masu u pleh. Peći na srednjoj rešetki rerne oko 15 min, zatim ostaviti da se hladi.
- 2** U međuvremenu, usitniti čokoladu za preliv i otopiti na pari. Umešajte svileni tofu i istopite zajedno sa čokoladom mešajuću žicom dok masa ne postane glatka. Ostaviti da se hladi oko 10 minuta dok se krem malo ne zgusne.
- 3** Uz pomoć modle opsecite krugove. Potreban je jednak broj jer su za svaku tortu potrebna 2 kruga. Kratko umešajte fil i napunite kesu za ukrašavanje sa nastavkom. Istisnite male tačke krema na podlogu, zatim položite drugu koru i istisnite još krema. Ponoviti postupak. Ukrasiti tortu sa malinama i matičnjakom i ostaviti da se hladi do serviranja.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

Od ostatka kore možete napraviti popse ili rum bombice. Kako biste ovo napravili, izmrvite ostatak kore i pomešajte sa preostalim kremom ili istopljenom čokoladom (dodajte malo ruma za rum bombice), oblikujte loptice i ostavite da se hladi. Za popse, loptice stavite na drveni štapić i umočite u otopljenu čokoladu. Dekorirajte po želji. Ukoliko ne volite javorov sirup, možete koristiti i sirup od agave. Ukoliko želite da pravite bezglutenski verziju, možete koristiti kokosovo ili bademovo brašno umesto speltinog. Možda će biti potrebno da se tečni sastojci malo prilagode jer je npr. kokosovo brašno u osnovi vlažnije od pšeničnog.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300