


# Vegansk rabarbertårta

Recept på ljuvligt god glutenfri och vegansk tårta med vacker rabarberspegel

cirka 10 - 14 portioner

   Lite träning krävs

 up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Botten:

1 påse Dr. Oetker Mandel skalad  
hackad (50g)  
50 g dadlar urkärnade  
0,5 dl kokosolja (50 g)  
50 g mörk chokad  
2 msk lönsirap  
1,5 dl havregryn

### Fyllning:

4 dl kokosmjölk 400 ml  
2 msk florsocker  
250 g sojayoghurt eller kokosyoghurt  
2 msk citronsaft  
2 dl vatten  
3 påsar Dr. Oetker Vegegel

### Rabarberspegel:

300 g rabarber i bitar  
0,5 dl socker (tex. kokosnötssocker)  
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge  
0,5 st citroner (saften från ½ citron)  
2 msk vatten eller fläderblomsirap  
1 påse Dr. Oetker Vegegel  
0,75 dl vatten

## 1 Förberedelser:

Lägg en burk kokosmjölk i kylan över natten. Klä en springform (20 cm) med bakpapper.

## 2 Botten:

Lägg alla ingredienser till tårtbotten i matberedaren och blanda tills smeten/massan är jämn.  
Håll smeten/massan i springformen och jämna till genom att trycka med en sked.  
Ställ formen i kylan i ungefär en timme.

## Fyllning:

Ta ut kokosmjölken ur kylan och använd endast den stelade delen.  
Blanda hård kokosmjölk med sojayoghurt och tillsätt florsocker och citronsaft.  
Blanda Vegegel och 2 dl kallt vatten i en kastrull och värm blandningen tills den klarnar och tjocknar.  
Ta bort kastrullen från plattan och rör ned 2 matskedar av yoghurtblandningen.  
Håll sedan ned vegegelblandningen i yoghurtblandningen.  
Håll fyllningen över botten och ställ tillbaka formen i kylan.



## Rabarberspegel:

Skala rabarber och skär i 1 cm tjocka bitar.

Lägg rabarber, socker, citronsaft och vatten eller sirap i en kastrull och värm på medelvärme i cirka 10 minuter.

Blanda Vegegel och vatten i en annan kastrull och värm blandningen tills den klarnar och tjocknar. Tillsätt först 1-2 matskedar rabarber i vegegelen och blanda sedan ned vegegelblandningen i rabarberkompotten.

Låt blandningen svalna och håll sedan över toppen av kakan.

Ställ kakan i kylan i minst 4 timmar, helst över natten.

Lösgör den försiktigt från springformen innan servering.

