

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 lönnsirap
1,5 dl havregryn

Fyllning:

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

Rabarberspegel:

300 g rabarber i bitar
0,5 dl socker (tex.
kokosnötsocker)
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 rabarberkoppotten.

Låt blandningen svalna och häll sedan över toppen av kakan.

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

Lösgör den försiktigt från springformen innan servering.

