

# Vegansk tårta med Oreo

Härligt chokladiga bottnar varvat med Oreofyllning utgör grunden till detta oemotståndliga tårtrecept!

12 - 15 bitar



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Botten:

300 ml sojamjök  
1 msk citronsaft  
180 g äppelmos (blandat med 1 tsk bakpulver)  
300 g vetemjöl  
1,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
1,5 tsk Dr. Oetker Bikarbonat  
75 g kakao  
300 g farinsocker  
150 ml rapsolja  
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom

### Fyllning:

0,5 dl kokosmjök  
400 g växtbaserat smör  
8 dl florsocker  
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1,5 dl kokande vatten  
154 g Oreo cookies  
50 g mörk chokad vegansk

## 1 Till botten:

Sätt ugnen på 180°C traditionell värme/160°C varmluft. Förbered 3 runda formar ca 18 cm i diameter. Rör samman sojamjök och citronsaft i en liten skål, ställ åt sidan.

## 2 Mät upp mjöl, bakpulver, bikarbonat, kakao och socker i en skål och blanda väl. Gör en grop i mitten. I en annan skål blandar du äppelmos med 1 tsk bakpulver.

## 3 Häll olja, vaniljarom och äppelmosblandningen i mjölgropen och vispa samman så att det previs går ihop. Tillsätt sedan sojamjölken och vispa till en smet.

## 4 Fördela smeten jämnt i de 3 runda bakformarna. Grädda bottnarna i ca 25-30 minuter tills de är klara. Testa med en kaksticka om bottnarna är färdiggräddade. Den ska förbli torr när du sticker kakorna i mitten. Låt bottnarna svalna i formen 15 minuter. Stjälp sedan upp på ett galler och låt de svalna helt.

## 5 Fyllning:

När bottnarna har svalnat helt kan du behöva skära bort en bit av skorpan för att plana ut dem. Placera första botten på en tårtbricka eller tårtfat.

- 6 Läggs undan 8 st oreokex och smula resterande fint. Koka upp vattnet till fyllningen. Vispa upp det kylskåpskalla vegetabiliska smöret tills det är krämigt. Använd gärna en köksassistent till detta moment då det kan gå trögt med elvisp. Sikta ned florsockret medan du fortsätter att vispa tills helt blandat. Slutligen håller du i det kokande vattnet, lite i taget, tills du får den konsistens du önskar. Blanda ner oreosmulorna i din smörkräm.
- 7 Bred ett lager smörkräm på första botten. Lägg på nästa botten och upprepa. Avsluta med ett lager smörkräm på toppen av tårtan.
- 8 Lägg resterande smörkräm i en spritspåse med en öppen stjärntyll. Spritsa swirls på toppen av kakan.
- 9 Häll kokosmjölken och choklad i en skål och värm i micro i 30 sekunder. Rör om och ställ micron på ytterligare 10 sekunders intervaller tills du har en len och smidig chokladganache.
- 10 Låt ganachen rinna över kanterna på tårtan med hjälp av en sked eller spritspåse. Dekorera tårtan med de kvarvarande oreokexen.
- 11 Nu är tårtan klar att avnjutas!