

Veganska glassbakelser med mirror glaze

Recept på bakelser som är lika vackra som de är goda! Förbereds bäst dagen före avnjutandet.

cirka 6 styck



Lite träning krävs



up to 120 Min.



- 1 Skölj de blötlagda cashewnötterna i kallt vatten och låt dem rinna av. Skär ett snitt i vaniljstängan med en liten kniv och skrapa ur fröna. Placera cashewnötter, vatten, lönnsirap, kokosmjölk, citronsaft, vaniljfrön, fiberhusk, kokosolja och salt i en kraftfull mixer eller matberedare och kör till en helt slät smet.
- 2 Dela smeten i två. Tillsätt frystorkade hallon till hälften av smeten och kör i mixern igen tills allt är väl blandat.
- 3 Använd en muffinsform av silikon (för att få en så slät yta som möjligt) och fördela hallonsmeten jämnt i 6 formar. Frys minst en timme och fördela sedan den vita smeten ovanpå hallonsmeten i de 6 formarna. Frys minst en timme igen innan du avslutar med nötbotten.

4 Raw valnötsbotten:

Kör alla ingredienser i en matberedare eller kraftfull mixer tills allt är väl blandat. Platta ut smeten på bakplåtspapper till en ca 14x22 cm stor platta. Frys minst en timme. Tag sedan ut rundlar lika stora som din muffinsform (med hjälp av ett glas eller kakmått) ur plattan och tryck fast dem i den vita smeten i muffinsformarna. Detta kommer att bli botten av bakelserna när de vänds upp och ner. Frys minst tolv timmar innan du avslutar med mirror glazen.

Ingredienser:

Ingredienser:

1,5 dl Cashewnötter , blötlagda minst 6 timmar
1,5 dl vatten
4 msk lönnsirap
cirka 2 dl kokosmjölk (halv burk)
0,5 st citroner , saften
0,5 st Vaniljstänger
1 tsk fiberhusk
1 msk kokosolja
0,25 krm salt
0,5 Förp. Dr. Oetker Frystorkade hallon

Raw valnötsbotten:

150 g Dr. Oetker Valnötskärnor
10 st hackade dadlar (eller 6 st medjoodadlar)
1 msk kokosolja
1 krm salt

Gelatinfri mirror glaze:

110 g kakaosmör , grovhackat
1,2 dl strösocker
0,5 dl Dr. Oetker flytande glykos
0,5 dl kokosmjölk
2 msk vatten
1 påse Dr. Oetker Vegegel
1 dl vatten
1 tsk Dr. Oetker gelfärger röd (Concentrated colour)
Dr. Oetker Frystorkade hallon till dekoration

5 Gelatinfri mirror glaze:

Lägg kakaosmöret i en bunke som tål både värme och stavmixer. Mät upp strösocker, glykossirap, kokosmjölk och 2 msk vatten i en kastrull. Koka upp och låt puttra någon minut på medelvärme tills allt sockret smält.

6 Rör ut 1 påse vegegel i 1 dl kallt vatten och koka upp (i en separat kastrull) under omrörning. När vätskan tjocknat är den klar. Tag kastrullerna från värmen och rör ned vegegelen i sockerblandningen så att allt blandas väl.

7 Håll den varma blandningen över kakaosmöret. Låt stå ett par minuter. Tillsätt röd gelfärg och mixa försiktigt slätt med en stavmixer. Försök undvika att det kommer in luft i smeten. Sila smeten genom en finmaskig sil för att få bort eventuella luftbubblor.

8 När glazen är 32–35° C är det dags att hälla den över bakelserna. Tag ut glassbakelserna ur frysen och placera dem på ett galler. Häll sedan glazen över bakelserna och dekorera med frystorkade hallon. Låt stelna 10–15 minuter innan du flyttar bakelserna till ett serveringsfat. Servera direkt!

9 VIKTIGT!:

När man jobbar med mirror glaze bör basen/kakan ha en så slät yta som möjligt eftersom alla ojämnheter syns igenom glazen. Vi har därför använt silikonformar till dessa bakelser.