

Veganska kolarutor

Den här långpannekakan med krämig kolafyllning är en riktig godbit - dessutom helt vegansk!

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

up to 45 Min.



Ingredienser:

Mördegsbotten:

225 g växtbaserat smör
110 g strösocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
300 g vetemjöl

Vegansk kola:

125 g växtbaserat smör
300 g kondenserad mjölk vegansk
75 g farinsocker
25 g sirap (1 tbsp)
1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
0,5 tsk salt

Topping:

300 g mörk choklad vegansk, minst 70%

- 1 Botten:**
Börja med mördegsbotten. Sätt ugnen på 180°C/160°C varmluft. Förbered en fyrkantig bakform ca 20x20 cm.
- 2** Blanda samman smör och vaniljarom till en smidig kräm. Sikta ned mjöl och blanda till en deg.
- 3** Tryck ut degen jämnt i botten av bakformen. Nagga botten med en gaffel och grädda i ugnen ca 30-35 minuter tills den blir gyllene. Låt botten svalna i formen.
- 4** Medan botten svalnar förbereder du kolan. Mät upp alla ingredienserna i en kastrull satt på låg värme. Rör tills allt har smält samman. Öka till medelvärme medan du fortsätter röra och låt kolan koka i ca 15 minuter tills kolan har nått 116°C.
- 5** Håll den färdiga kolan över kakkbotten och ställ i kylan tills kolan har satt sig.
- 6** När kolan har stelnat, smält chokladen i micro i 20 sekunders intervaller. Rör om mellan omgångarna. Håll chokladen över kolan, tippa formen fram och tillbaka så att chokladen fördelas jämnt över kakan.



- 7 Ställ tillbaka kakan i kylan. När chokladen nästan har stelnat skär du linjer i kakan för att markera bitarna. Detta gör att chokladen inte spricker när du sedan delar kakan. Ställ tillbaka kakan och låt chokladen stelna helt innan servering.

Tip from the Test Kitchen

- Kolakakan förvaras bäst i kylskåp.
- Kolakakan håller upp till 5 dagar om den förvaras lufttätt.

