Mindenmentes vegán sacher torta
300 gramm mandula liszt
160 gramm barna rizsliszt
10 gramm sütőpor
10 gramm szódabikarbóna
15 gramm tápióka keményítő
15 gramm útifűmaghéj liszt
80 gramm kakaó por
1 teáskanál vanília por
300 ml juhar szirup (vagy egyéb szirup)
3 dl hideg víz
Egy tálban a hozzávalókat összekeverjük, sütőpapírral bélelt torta formába simítjuk a masszát (középe legyen mélyebb), hőlégkeveréssel 150 fokon 50 percig sütjük.

Közepére, majd a tetejére is:
500 gramm sűrű sárgabarack lekvár
Átpasszírozzuk, majd lábosban felfőzzük, hagyjuk pár percet hűlni.

Csokoládé mázhoz:
100 gramm vegán étcsokoládé
2 evőkanál olaj
Gőz fölött a csokoládét összeolvasztjuk az olajjal.

Ha kihűlt a csoki torta, egy torta tálra tesszük, félbevágjuk a tortalapot, hogy a két lap közé kenjük a langyos lekvár felét, várunk 2-3 percet, majd rátesszük a fedőlapot. Majd újból 2-3 perc elteltével rásimítjuk a lekvár másik felét. Hagyjuk teljesen kihűlni szobahőmérsékleten.

Ha kihűl, akkor a ráöntjük az olvasztott csokoládét, elsimítjuk (az oldalát is körbehúzzuk egyenletesen; érdemes sütőpapír csíkokkal a tortatálat védeni: betolunk 4 db 4-5 cm-es csíkot a torta alá). Szobahőmérsékleten hagyjuk teljesen kihűlni. Ha megdermedt a csokoládé a közepén is, akkor szeletelhetjük.

(((Ha valaki mégis normál liszttel csinálná, mert nem gluténérzékeny:
460 gramm liszt
40 gramm olaj
10 gramm sütőpor
10 gramm szódabikarbóna
15 gramm tápióka keményítő
80 gramm kakaó por
1 teáskanál vanília por
300 ml juhar szirup (vagy egyéb szirup)
3 dl hideg víz
Egy tálban a hozzávalókat összekeverjük, sütőpapírral bélelt torta formába simítjuk a masszát (középen legyen mélyebb), hőlégkeveréssel 150 fokon 50 percig sütjük.)))