Vegán florentin szelet:

Tésztához:

25 dkg fehér liszt (lehet gluténmentes lisztkeverék is)
1 kiskanál foszfátmentes sütőpor vagy tápióka keményítő
15 g, kb. 1 evőkanál nyílgyökér por
60 g olaj
50 g fruktóz vagy egyéb édesítő (rizs szirup, kókusz virágcukor stb.)
¼ kiskanál vanília por
20 g vaníliás cukor
½ bio citrom reszelt héja
½ bio citrom kicsavart leve
1 csipet só
Összeállításhoz: kevés, kb. 1 dl tiszta víz (attól függ, hogy mennyit vesz fel a tészta)

Egy tálban a lisztet összekeverjük a sütőporral, a nyílgyökér porral és a sóval, valamint a fruktózzal, a vanília porral és cukorral, hozzáadjuk az olajat. Gyors mozdulatokkal, a vízzel könnyen gyúrható lágyabb, de az tál falától elváló tésztát kapunk. Cipót formálunk, kis tálban lefóliázva 30 percet pihentetjük.

Tetejére:

50 g olaj
60 g rizs szirup (vagy más szirup)
80 g fruktóz (egyéb édesítő)
1 dl növényi tejszín
15 dkg szeletelt mandula
10 dkg kandírozott apró darabos, cseresznye, narancs- és citromhéj vegyesen
A növényi tejszínt, a szirupot, az olajat és a fruktózt összeforraljuk, lehúzzuk a tűzről és belekeverjük a szeletelt mandulát és a kandírozott gyümölcsdarabokat vegyesen.

Sütéshez:

Két lisztezett sütőpapír között kinyújtjuk a tésztát (kb. 30 x 40 cm-re). Levesszük a felső sütőpapírt. (Elég egy sütőpapír alulra, ha ügyesek vagyunk és közben lisztezzük a tésztát, miközben nyújtjuk.)
A sütőformához igazítjuk a tésztát, majd behúzzuk a szögletes sütőformába (ha kell még igazítunk a tésztán, összenyomkodjuk a „varrásokat”).

A sütőpapírt szépen körbevágjuk (de maradjon fogható). Egyenletesen elkenjük rajta a mandulás masszát. Előmelegített sütőben, hőlégkeveréssel 160^0C fokon, kb. 20-25 perc alatt világossárgára, arany barnára sütjük.
Ha kicsit meghűlt, deszkára húzzuk, egyenletesen körbevágjuk a széleket, majd 3x5 vagy 2x4 cm-es darabokra szeleteljük.

Csoki szélekhez:

100 g vegán étcsokoládé
1 evőkanál olaj
Meleg vízfürdőben (egy nagyobb lábosban víz, abban kisebb lábos, amelybe a darabolt csoki és az olaj kerül) felolvasztjuk és összeolvasztjuk őket.
A szeletkéket mindkét végükkel megmártjuk 1-1 cm mélységben. Sütőpapírra rakosgatva hagyjuk megszáradni.
Kb. 30-40 db lesz belőle. Csak óvatosan, mert nagyon kalóriadús!!!