Vegán hatlapos süti

Tésztához:
600 g liszt (szerintem ez csak gluténos liszttel (fehér vagy félbarna) készíthető, a nyújtás és a rugalmasság miatt; de meg lehet próbálni más típusú liszttel is)
80 g rizsszirup (de lehet tápióka szirup stb.)
60 g olaj
20 g vaníliás cukor
1 csomag szalakáli (15 g)
Kb. 2,8 dl langyos növényi tej (a liszttől függően)

A langyos növényi tejjel könnyen nyújtható tésztát gyúrunk a hozzávalókból. 6 egyenlő részre osztjuk mérleg segítségével (kb. 180 g 1-1 tésztalap), vékonyra nyújtjuk és a nagyobb tepsi külső felén (picit lehúzkodva a szeleket, hogy felfele perdüljenek majd egymásra helyezve) közepes tűzön (hőlégkeveréssel kb. 160 fok) világos arany barnára kb. 6-8 perc alatt megsütjük. Lapáttal lazítjuk és egy tálcán egymásra helyezzük felfele fordítva őket, ahogy egymás után megsülnek.

Csoki krém:
300 g rizsszirup (vagy más fajta szirup)
50 g bio kakaópor
120 g liszt (bármilyen lehet)
1,3 liter növényi tej (semleges ízű: rizs vagy mandula tej stb.)
½ teáskanálnyi vanília por
20 g vaníliás cukor
Majd: 6 evőkanál hidegen préselt olaj

A száraz hozzávalókat lassan hígítjuk fel a növényi tejjel, majd állandó keverés mellett csomómentesre főzzük gőzfürdő felett. Ha lekészült, akkor hozzáadunk 6 evőkanál olajat, és hagyjuk langyosra hűlni.

A krémet (mérleg segítségével, 260-265 g 1-1 réteg, a tálat leszámítva) a hat kisütött lap között egyenletesen, rétegenként adagolva elosztjuk és elsimítjuk, majd végül a legtetejére kerül az utolsó adag és azt is elsimítjuk. Egy éjszakát pihentetjük szobahőmérsékleten, és másnap a felkunkorodós széleket minimális csoki töltelékkel levágjuk (általában gyorsan elfogy a törmelék is) és az egészet felszeleteljük.