

Vegán hatlapos süti:

*Tésztához:*

60 dkg liszt (szerintem ez csak gluténos liszttel (fehér vagy félbarna) készíthető, a nyújtás és a rugalmasság miatt; de meg lehet próbálni más típusú liszttel is)

8 dkg rizsszirup (de lehet tápióka szirup stb.)

6 dkg olaj

½ kiskanálnyi vanília por

1 csomag szalakáli

Kb. 2,6-2,8 dl langyos növényi tej (a lisztől függően)

A langyos növényi tejjel könnyen nyújtható tésztát gyúrunk a hozzávalókból. 6 egyenlő részre osztjuk mérleg segítségével, vékonyra nyújtjuk és a nagyobb tepsi külső felén (picit lehúzkodva a széleket, 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 helyezük őket, ahogy sülnek.

*Csoki krém:*

30 dkg rizsszirup (vagy más fajta szirup)

4 dkg bio kakaópor

5 evőkanál liszt (bármilyen lehet)

1 liter növényi tej (semleges ízű: rizs vagy mandula tej stb.)

½ kiskanálnyi vanília por

*Majd:* 6 evőkanál hidegen préselt kukorica vagy kukoricacsíra olaj, vagy szagtalanított napraforgó 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, 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.