

Vegán zserbó és gluténmentes vegán zserbó

Hozzávalók:

420 g finomliszt (nem írtam el, pont ennyi)

itt csak:

20 g tápióka keményítő

vagy gluténmentesen (nyújtásnál a hajdina vagy a gesztenye lisztet használjuk)

160 g mandulaliszt

100 g barna rizsliszt (vagy gesztenye liszt)

140 g hajdina liszt (vagy csicseriborsó liszt)

ebben az esetben:

60 g tápióka keményítő

+ a liszthez vagy a gluténmentes liszt keverékhez

10 g élesztő

100 g bármilyen édesítő a tésztába + 80 g bármilyen édesítő a dióhoz (rizs szirup, tápióka szirup stb., de lehet fruktóz vagy akár porcukor is, de lehet 100 g rizs szirup és 80 g kókuszvirág cukor)

2 kiskanál vanília por

1,5 dl langyos mandulatej (vagy bármilyen más növényi tej)

80 g olaj

csipet só

Töltelékhez:

150 g darált dió

400 g sárgabarack lekvár (nyáron eltett rizs vagy tápióka stb. szirupos; ha kell még édesíthetünk rajta, kicsit fel is főzhetjük lábosban, hogy kenhetőbb legyen)

Kenéshez: 10 g sárgabarack lekvár

Tetejére:

10 dkg (vegán) étcsokoládé

2 evőkanál olaj (hidegen préselt kukorica vagy szagtalanított napraforgó, vagy szőlőmag olaj stb.)

Elkészítés:

A növényi tejet meglangyosítsuk, majd belemorzsoljuk az élesztőt és egy csipet liszttel kissé felfuttatjuk.

Egy tálba tesszük a száraz hozzávalókat (lisztet, édesítőt, vanília port, tápióka keményítőt, sót), majd hozzáadjuk az olajat, és a növényi tejet a felfuttatott élesztővel, és összedolgozzuk a tésztát.

Az összeállított tésztát 3 egyforma részre osztjuk. Majd lisztezett deszkán tepsi méretre (kb. 23x33 cm), 3 egyforma nagyságúra és vastagságúra nyújtjuk.

Az első tésztalapot fektessük a tepsibe, villával szurkáljuk meg és át, majd kenjük meg a lekvár felével. Majd szórjunk, illetve kenjük és/vagy csepegtessük rá (attól függően, hogy melyik édesítőszeret használtuk) a 40 gramm édesítővel elkevert darált dió felét.

Fektessük rá a második tésztalapot, amit ugyanígy szurkáljunk meg és át, kenjük meg lekvár maradék felével, és szórjunk vagy csepegtessük rá a dió másik felét.

Erre tesszük rá a harmadik tésztalapot, amit szintén át- és megszurkáljunk villával, hogy a gőz távozni tudjon. Ezután hagyjuk pihenni kb. 45 percig.

Előmelegített sütőben hőlégkeveréssel 160 fokon 40 percig süssük az összeállított zserbót. Ha megsült, vegyük ki a tepsit, és a maradék lekvárt forraljuk fel, és öntsük a meleg sütemény tetejére, oszlassuk el egyenletesen, és hagyjuk kihűlni a süteményt.

Az étcsokoládét vízgőz fölött olvasszuk meg, adjuk hozzá a 2 evőkanál olajat. Keverjük simára, és a teljesen kihűlt sütemény tetejére öntjük, elsimítjuk, és hagyjuk teljesen megdermedni szobahőmérsékleten (akár több óra is), és utána a tepsiben szeletelhetjük.