

Vegán epres joghurt torta

Tésztához:

10 dkg	teljes kiőrlésű tönkölyliszt
20 dkg	fehér tönkölyliszt (vagy 30 dkg gluténmentes liszt)
8 evőkanál kukorica)	hidegen préselt, szagtalanított olaj (napraforgó vagy)
12 dkg	rizsszirup (vagy más édesítő)
1 csapott mokkáskanál	bio sütőpor
1 citrom	reszelt héja
1 evőkanál	citromlé
½ kávéskanál	vanília por
1 csipet	só

Összeállításához: víz

A tésztát összeállítjuk, majd sodrófával lisztezett deszkán formára nyújtjuk és a sütőforma aljára és szélére simítjuk (NEM kell külön olajozni és lisztezni a formát). 20 perc alatt hőlégkeveréssel 160 fokon elősütjük. Kivesszük, egy kicsit hagyjuk meghűlni, majd megkenjük az elkészített eper dzsem egy részével.

Töltelékhez:

4 dl	növényi joghurt (én kölesből és kesudióból készítettem, mert így nincs benne semmilyen emészthetetlen adalékanyag)
10 dkg	őrölt kesudió
½ citrom	leve
4 evőkanál	rizsszirup (vagy más édesítő)
2 kiskanál	agar-agar por (vagy pektin), 1 dl vízben feloldva és felforralva
¼ kiskanálnyi	só

Az agar-agar kivételével a hozzávalókat összeturmixoljuk, majd egy tálban még forrón és olvadtan agar-agar is hozzáadjuk, összekeverjük és egyenletesen az eper dzsemmel megkent tortalapra simítjuk. Majd hőlégkeveréssel 160 fokon 20 percet sütjük a sütőben. Kivesszük és hagyjuk kihűlni, teljesen megdermedni (akár hűtőbe is tehetjük, ha már nagyon langyosra hűlt).

A tésztára és a tetejére eper dzsem:

50 dkg	eper
2 kiskanál	agar-agar por (vagy pektin)
1 csapott kiskanálnyi	vanília por

Az epret megtisztítva egy lábasba tesszük, rászórjuk a hozzávalókat, összeforraltjuk, ha meghűlt, összeturmixoljuk, majd először az elősütött formára nyújtott tortalap tetejére kenjük.

Majd maradékot (ha sok, akkor kicsit kevesebbet) óvatosan a megdermedt joghurt réteg tetejére kenjük. És 10 percre visszatesszük a sütőbe, 160 fokon hőlégkeveréssel ráolvasztjuk a réteget a joghurtra.

A tortát hagyjuk teljesen kihűlni (hűtőbe is tehetjük) és csak utána szeleteljük.