

### Gluténmentes zserbó

450 g mandula liszt (vagy gesztenye liszt)

90 g tápióka keményítő

180 g barna rizsliszt (vagy hajdina liszt)

45 g útifűmaghéj liszt

50 g rizs szirup

½ kiskanál őrölt vanília por

30 g élesztő + 1 kk. cukor (vagy 2 kiskanál szódabikarbóna + 2 kiskanál almaecet)

3,3 dl növényi tej

#### *Töltelékhez:*

120 g darált dió

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

60 g fruktóz vagy rizs szirup (vagy egyéb édesítő)

Kenéshez: 10 g sárgabarack lekvár

#### *Tetejére:*

10 dkg (vegán) étcsokoládé

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

A tésztához meglangyosítjuk a növényi tejet, majd a cukorral felfuttatjuk benne az élesztőt.

Egy keverőtálban tesszük a liszteket, és a hozzáadjuk a növényi tejben felfuttatott élesztőt. Összedolgozzuk, 3 egyforma részre osztjuk, frissen tartó fóliával letakarjuk és 30 percet pihentetjük.

2 frissen tartó fólia között nyújtjuk ki a tésztát, kb. 0,5 cm vastagra, méretre kb. 20x30 cm-es lap. Az egyik fóliát levesszük, és kiigazítjuk a tészta széleit (levágni és összeilleszteni újból, hogy ténylegesen téglalap alakú legyen; majd visszatéve a fóliát sodrófával is nyomatékosítjuk a toldásokat, mivel szárazabb a tészta és nem olyan rugalmas, mint normál lisztből, természetesen újból levesszük az felső fóliát).

Az első tésztalapot a fólia segítségével fektessük a tepsibe (ami érdemes előzőleg kibélelni sütőpapírral), 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 30 gramm édesítővel elkever 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 (a másik 30 g édesítővel elkeverve).

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.