

Mindenmentes habos citrom muffin:

Hozzávalók (12 db-hoz):

150 g mandula liszt
180 g hajdina liszt
100 g kókuszvirág cukor
20 g vaníliás cukor
10 g sütőpor
5 g szóda bikarbóna
80 ml juharszirup
2 evőkanál olaj
1 bio citrom reszelt héja
1 bio citrom átszűrt leve
160 g almavelő (boltban kapható, vagy reszelt alma)

A száraz hozzávalókat összekeverjük egy tálban, majd hozzáadjuk a nedves hozzávalókat, jól összedolgozzuk. Muffin formába adagoljuk, és hőlégkeveréssel 180 fokon 25 perc alatt (tűpróba) készre sütjük. Hagyjuk kihűlni.

Citromhabhoz:

1 közepes bio citrom reszelt héja
60 ml bio citrom átszűrt leve
60 ml mandula tej (vagy egyéb növényi tej)
20 g kuzu
10 g vaníliás cukor
50 g fruktóz (vagy juhar szirup)
1 csipet kurkuma por
160-165 ml kókusztejszín
100 ml felforrott lehűtött növényi tejszín
5 g habfixáló

Díszítéshez: 50 g kandírozott citromhéj

A kuzut feloldjuk a mandulatejjel, majd egy lábosba tesszük az összes hozzávalót, és alacsony lángos besűritjük a citromkrémet. Hagyjuk teljesen kihűlni!

Először egy kicsit felforjuk a növényi tejszín, majd hozzáadjuk a habfixálót és továbbverjük növényi tejszín felforjuk a habfixálóval. A tejszínhez adjuk a kihűlt citromkrémet, és még 1-2 percig verjük habosítjuk. Majd hűtőbe tesszük egy órára. Ha meghűlt, a muffinok tetejére tesszük (akár habzsákkal, akár kanállal, akár fagyalt kanállal), majd a habos muffinok tetejére szórunk, nyomkodunk 6-8 db kandírozott citromhéj kockát.