

Mindenmentes vegán florentin szelet:

Tésztához:

100 g mandula liszt
120 g hajdina liszt
30 g tápióka keményítő
10 útifűmaghéj liszt
50 g kókuszvirág cukor (vagy fruktóz)
20 g vaníliás cukor
2 teáskanál bio sütőpor
½ bio citrom reszelt héja
½ bio citrom kicsavart leve
1 csipet só

Összeállításához: kevés, kb. 1 dl tiszta víz (attól függ, hogy mennyit vesz fel a tészta; rugalmas az elején még ragacsos tészta masszát kapunk)

Egy tálban a hozzávalókat összekeverjük, majd gyors mozdulatokkal, a vízzel könnyen gyúrható lágyabb, de az tál falától elváló tésztát kapunk. Cipót formálunk belőle.

Két lisztezett sütőpapír között kinyújtjuk a tésztát (kb. 30 x 40 cm-re). Levesszük a felső sütőpapírt. (Elég egy sütőpapír alulra, ha ügyesek vagyunk és közben lisztezzük a tésztát, miközben nyújtjuk.)

A sütőformához igazítjuk a tésztát, majd behúzzuk a szögletes sütőformába (ha kell még igazítunk a tésztán, összenyomkodjuk a „varrásokat”).

Tetejére:

50 g olaj
60 g rizs szirup (vagy más szirup)
80 g fruktóz (egyéb édesítő)
1 dl növényi tejszín
15 dkg szeletelt mandula
10 dkg kandírozott apró darabos, cseresznye, narancs- és citromhéj vegyesen
A növényi tejszínt, a szirupot, az olajat és a fruktózt összeforraljuk, lehúzzuk a tűzről és belekeverjük a szeletelt mandulát és a kandírozott gyümölcsdarabokat vegyesen.

A sütőpapírt szépen körbevágjuk (de maradjon fogható). Egyenletesen elkenjük rajta a mandulás masszát. Előmelegített sütőben, hőlégkeveréssel 160^oC fokon, kb. 20-25 perc alatt világossárgára, arany barnára sütjük.

Ha kicsit meghűlt, deszkára húzzuk, egyenletesen körbevágjuk a széleket, majd 3x5 vagy 2x4 cm-es darabokra szeleteljük.

Csoki szélekhez:

100 g vegán étcsokoládé
1 evőkanál olaj
Meleg vízfürdőben (egy nagyobb lábosban víz, abban kisebb lábos, amelybe a darabolt csoki és az olaj kerül) felolvasztjuk és összeolvasztjuk őket.
A szeletkéket mindkét végükkel megmártjuk 1-1 cm mélységben. Sütőpapírra rakogatva hagyjuk megszáradni, -dermedni.
Kb. 30-40 db lesz belőle. Csak óvatosan, mert nagyon kalóriadús!!!