

Vegán sacher torta sárgabarack zselével  
150 g mandula liszt (vagy darált mandula)  
75 g darált dió  
100 g manióka (vagy tápióka) liszt  
3 g kakaó por  
1 üveg amazake köles puding (bio bolt vagy internet)  
75 ml olaj  
180 ml tápióka szirup  
1 csomag (16-18 g) bio sütőpor  
½ kiskanál őrölt vanília por  
¼ kiskanál só  
1 egész bio narancs reszelt héja  
0,5 dl mandulatej

A hozzávalókat egy tálban alaposan összedolgozzuk. Majd sütőpapírral bélelt tortaformába öntjük. Min. 50 percig hőlégkeveréssel 150 fokon készre sütjük. (Tűpróba!)

Sárgabarack zselé a tetejére

30 g 70-75-80 % gyümölcsstartamú sárgabaracklekvár  
1 púpozott kiskanál agar-agar por (vagy konjak liszt)

Egy lábosban összekeverjük a lekvár az agar-agar porral, majd felforraljuk. Levesszük a tűzről, majd a megsült és teljesen kihűlt torta tetejére öntjük és elsimítjuk. Hagyjuk teljesen megdermedni, majd szeletelhetjük.