

Mindenmentes zserbó II.

Tésztához:

240 g mandula liszt

288 g hajdina liszt

30 g tápióka keményítő

30 g útifűmaghéj liszt

150 g kókuszvirág cukor

60 g vaníliás cukor

1 csipet só

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

Összeállításához: 3,3 dl növényi tej

Töltelékhez:

150 g darált dió

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

80 g fruktóz vagy rizs szirup (vagy egyéb édesítő)

Kenéshez: 100 g sárgabarack lekvár

Tetejére:

100 g (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 (a kókuszvirág cukrot homogénné tesszük), és hozzáadjuk a növényi tejben felfuttatott élesztőt. Összedolgozzuk, 3 egyforma részre osztjuk, frissen tartó fóliával letakarjuk és 30 percet pihentetjük.

2 sütőpapír között nyújtjuk ki a tésztákat, kb. 0,5 cm vastagra, méretre kb. 22x32 cm-es lap. Az egyik papírt levesszük, és kiigazítjuk a tészta széleit (levágni és összeilleszteni újból, hogy ténylegesen téglalap alakú legyen; majd visszatéve a sütőpapírt sodrófával is nyomatékosítjuk a toldásokat, mivel szárazabb a tészta és nem olyan rugalmas, mint normál lisztből, természetesen újból levesszük az felső fóliát).

Az első tészta lapot az alján hagyott sütőpapírral együtt tegyük a tepsibe (így már a tepszi kibélelését megoldjuk), villával szurkáljuk meg és át, majd kenjük meg a lekvár felével. Majd szórjuk, illetve kenjük és/vagy csepegtessük rá (attól függően, hogy melyik édesítőszeret használtuk) a 40 gramm édesítővel elkever darált dió felét.

Fektessük rá a második tészta lapot önmagában, amit ugyanígy szurkáljunk meg és át, kenjük meg lekvár maradék felével, és szórjunk vagy csepegtessük rá a dió másik felét (a másik 40 g édesítővel elkeverve).

Erre tesszük rá a harmadik tészta lapot, amit szintén át- és megszurkáljunk villával, hogy a gőz távozni tudjon. Ezután hagyjuk konyharuhával letakarva pihenni kb. 45 percig.

Előmelegített sütőben hőlégkeveréssel 160 fokon 40 percig süssük az összeállított zserbót. Ha megsült, vegyük ki a tepsit, és a 100 g lekvárt forraljuk fel, és öntsük a meleg sütemény tetejére, oszlassuk el egyenletesen, és hagyjuk teljesen 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.