

Morzsolt almás sütemény (növényi) tejsodóval
(Apple Crumble with Custard)

Tészta:

300 g liszt (akár mandulaliszt)

1 csipet só

150 g rizsszirup (de lehet fruktóz vagy bármilyen édesítő)

100 g olaj (kb. 16 ek)

Összekeverjük a hozzávalókat. Morzsás, darabos tésztát kapunk.

Gyümölcsalap:

450 g alma (illetve bármilyen más gyümölcs is, amit beleteszünk)

50 g rizs szirup

1 ek liszt (akár kókuszliszt)

1 csipet fahéj

Növényi tejsodó:

0,5 l mandulatej

1 ek kukorica keményítő

1 ek tápióka keményítő (lehet összesen 2 ek bármilyen liszt is)

1 csipet só

1 kk őrölt vanília por

2 ek rizsszirup (vagy fruktóz vagy bármilyen édesítő)

2 ek természetes vaníliás cukor

Elkeverjük a hozzávalókat, felfőzzük.

A tepsi aljára (nem kell kivajazni vagy kibélelni) tesszük a gyümölcsös masszát, a tetejére szórjuk egyenletesen elosztva a morzsaszerű tésztát.

Előremelegített sütőben 180 fokon 40-45 percig sütjük. Majd kivesszük a sütőből. A növényi tejsodót a megsült, de még forró süti tetejére öntjük, hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, szeleteljük és tálaljuk.