

Vegán kókuszos piskótalabda

Tésztához:

100 g csicseriborsó kihűlt főzőlé
250 g édesítő (fruktóz, tápióka szirup, agavé szirup stb.Ö)
25 g tápióka keményítő
250 g finom liszt (vagy kókusz liszt, vagy más gluténments liszt)
2 kiskanál kakaó por
2 kiskanál vanília por (vagy 20 g vaníliás cukor)
1 tasak bio sütőpor (17-20 g)
100 g nagyobb szemű kókusz reszelék (vagy darált dió vagy mogyoró)
Ezt az adag tésztát 2x készítjük el.

Robot géppel a csicseriborsó levét simára keverjük az édesítővel, majd hozzáadjuk a tápióka keményítőt, a lisztet, a kakaót, a vaníliát és a sütőport. Habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kókusz reszeléket, és a robotgéppel könnyűvé keverjük a tésztát. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük a masszát és előmelegített sütőben hőlégkeveréssel 160 fokon 30 percit sütjük. (Tűpróba!) Kivesszük a sütőből, 1-2 perc elteltével a sütőpapírnál fogva kiemeljük a tepsiből egy fa vágódeszkára. A széleiről lehúzkodjuk a sütőpapírt és hagyjuk teljesen kihűlni.

Vanília krémhez:

40 g olaj
80 g édesítő
40 g liszt
20 g vaníliás cukor
½ kávéskanál vanília por
3 dl növényi tej
kb. 100 g nagyobb szemű kókuszreszelék

Gőz fölött az édesítőt, a lisztet, a vaníliás cukrot és a port, valamint a növényi tejet sűrű péppé főzzük. Lehúzzuk a tűzről és még forrón két részletben hozzáadjuk az olajat és habosra keverjük.

A kihűlt tésztaalapokat (2 külön tésztaalap) pogácsa szaggatóval kiszúrjuk, megkenjük a krémmel az egyik korong tetejét, a másikat ráillesztjük, majd az oldalát is körbe kenjük az összetapasztott korongoknak, majd a kókuszreszelékbe forgatjuk. Szépen egymás mellé tálcára sorakoztatjuk őket.