

Vegán puncstorta

*Piskótához:*

275 g cukor

16 g vaníliás cukor

60 g olaj

40 g almaecet

375 ml víz

375 g finomliszt

1 csomag (17 g) bio sütőpor

2 púpozott kiskanálnyi szódabikarbóna

Ezt az adagot kétszer sütjük meg.

A piskóta elkészítése:

Egy tálba összekeverjük a cukrot, a vaníliás cukrot, az ecetet és az olajat. Egy külön tálban összekeverjük a lisztet, a sütőport és a szódabikarbónát.

A cukros masszához hozzáadjuk felváltva apránként a lisztes keveréket és a vizet.

Sütőpapírral bélelt tortaformában előremelegített sütőben, hőlégkeveréssel 160 fokon 45 percig sütjük. (Tűpróba!)

Mind a két torta lapot félbevágjuk (4 tészta lapot kapunk), és 1-1 lapot kockára vágunk belőlük. 2 lapot félreteszünk a torta aljához és tetejéhez.

*Kenéshez:*

3-3 evőkanál sárgabarack lekvár

*Töltelékhez:*

0,5 dl víz

4 evőkanál cukor

1 dl málnaszörp

3 evőkanál baracklekvár

5 g mazsola

½ kis üveg rumaroma

1 bio citrom kicsavart leve

A töltelék elkészítése:

Elkészítjük a szirupot: összeforraljuk a vizet, a málnaszörpöt, a cukrot és a citrom levét. Hozzáadjuk a mazsolát, a rumaromát és lekvárt. Majd kézzel egyenként beleforgatjuk a kockára vágott piskóta felét; hagyjuk, hogy a mazsola rátapadjon 1-1 kockára.

Visszatesszük egy tiszta sütőpapírral a tortaformába az egyik egész piskóta lapot, majd megkenjük a tetejét 3 evőkanál lekvárral. Utána a szirupban megforgatott és a natúr piskóta kockákat szorosán összenyomva a lekvárral megkent piskóta tészta tészta tesszük, összetömörítjük. Majd a maradék sziruppal is megöntözzük és lenyomkodjuk.

Megkenjük a másik 3 evőkanálnyi lekvárral a szirupos piskóta kockák tetejét, utána a másik egész piskóta lapot rárakjuk, majd le- és összenyomkodjuk. Min. 2 órára hűtőbe tesszük.

*Mázhoz:*

200 g porcukor

3 evőkanál málna szörp

1 evőkanál víz

20 g tápióka keményítő

2 evőkanál rumaroma

A máz elkészítése:

A mázhoz a porcukrot simára keverjük a tápióka keményítővel, a málnaszörppel, a vízzel, a rumaromával, majd egyenletesen a torta tetejére kenjük. Visszatesszük a hűtőbe, ha megdermedt a máz szeletelhetjük.