

Vegán zserbó

Hozzávalók:

420 g finomliszt (nem írtam el, pont ennyi)
20 g tápióka keményítő
10 g élesztő + 1 teáskanál cukor
100 g bármilyen édesítő a tésztába (rizs szirup, tápióka szirup stb., de lehet fruktóz vagy akár porcukor is)
2 kiskanál vanília por (vagy 40 g vaníliás cukor)
1,5 dl langyos mandulatej (vagy bármilyen más növényi tej)
80 g olaj
csipet só

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 bármilyen édesítő (cukor, rizs szirup) a dióhoz
Kenéshez: 100 g sárgabarack lekvár

Tetejére:

100 g (vegán) étcsokoládé
2 evőkanál olaj (hidegen préselt kukorica vagy szagtalanított napraforgó, vagy szőlőmag olaj stb.)

Elkészítés:

A növényi tejet meglangyosítsuk, majd belemorzsoljuk az élesztőt és cukorral felfuttatjuk.

Egy tálba tesszük a száraz hozzávalókat (lisztet, édesítőt, vanília port, tápióka keményítőt, sót), majd hozzáadjuk az olajat, és a növényi tejet a felfuttatott élesztővel, és összedolgozzuk a tésztát.

Az összeállított tésztát 3 egyforma részre osztjuk. Frissen tartó fóliával letakarjuk, és 30 percet állni hagyjuk. Majd lisztezett deszkán tepszi méretre (kb. 22x32 cm), 3 egyforma nagyságúra és vastagságúra nyújtjuk.

Az első tésztalapot fektessük a tepsibe (amit érdemes már előzőleg kibélelni egy sütőpapírral), 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 elkevert darált dió felét.

Fektessük rá a második tésztalapot, amit ugyanígy szurkáljunk meg és át, kenjük meg lekvár maradék felével, és szórjunk vagy csepegtessük rá a dió másik felét (a másik adag édesítővel elkeverve).

Erre tesszük rá a harmadik tésztalapot, amit szintén át- és megszurkáljunk villával, hogy a gőz távozni tudjon. Ezután hagyjuk 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 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.