

Maustekakku puolukkakuorrutteella

Jouluisan maustekakun kruunaa kaunis puolukkakuorrute, joka tekee kakusta täydellisen juhkakakun joulupöytään.

Vegaaninen resepti - My Berry Forest
Valmistusaika: n.1 h 5 minuuttia
Vuoka: 2 litran rengasvuoka

Maustekakku

4 dl vehnä jauhoja
1,5 dl mantelijauhoja
1,5 dl kookossokeria
2,5 tl piparkakkumaustetta
2,5 tl Ceyloninkanelia
2 tl jauhettua kardemummaa
1,5 tl ruokasoodaa
½ tl suolaa

2 dl maustamatonta soijajogurttia

2 dl kasvipohjaista maitojuomaa (esim. kaura-, soija- tai mantelimaito)

1,5 dl vaahterasiirappia

1 dl sulatettua neitsytkookosöljyä

Lisäksi: neitsytkookosöljyä ja korppujauhoja tai muita jauhoja vuolan voiteluun

Puolukkakuorrute

2 dl Pakkasmarja pakastepuolukoita

150 g vegaanista tuorejuustoa, esim. kauratuorejuustoa

0,75 dl vaahterasiirappia

2 rkl sulatettua neitsytkookosöljyä

¼ tl kardemummaa

riippaus suolaa

Tarjoiluun: lisää Pakkasmarja pakastepuolukoita

Lämmitä uuni 175 asteeseen. Voitele ja jauhota vuoka. Ota pakastepuolukat sulamaan. Sekoita yhteen kakun kuivat aineet: jauhot, sokeri, mausteet, ruokasooda ja suola. Jos jogurtti ja kasvimaitojuoma ovat jääkaappikylmiä, lämmitä niitä hetki mikrossa kädenlämpöiseksi.

Sekoita jogurtti-maitoseos, siirappi sekä sula kookosöljy jauhojen joukkoon. Sekoita taikina tasaiseksi ja kaada se kakkuvuokaan. Paista kakkua uunin alatasolla 50 minuuttia ja tarkista kakun kypsyytikulla.

Jos tikkuun tarttuu taikina, anna kakun olla uunissa vielä muutaman minuutin ajan.

Sekoita kuorrutteen ainekset sileäksi tehosekoittimella tai blenderillä.

Siivilöi pois puolukan kuoret ja kuorruta kakku. Voit myös antaa maustekakun maustua päivän tai pari huoneenlämmössä hyvin peitettynä ja kuorruttaa vasta ennen tarjoilua. Kuorrutettuna kakku säilyy hyvin jääkaapissa. Muista nostaa kakku esille hyvissä ajoin, noin 30 minuuttia ennen tarjoilua, jotta se pehmenee. Vinkki: Voit käyttää kuorrutteessa pakastevadelmia puolukoiden sijasta.

Hyvää Joulua & Onnea uuteen vuoteen

