



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEGAN PASTA

150 gr hindistancevizi unu
150 gr glutensiz un
1 yemek kaşığı kakao
3 tatlı kaşığı pancar tozu,
4 yemek kaşığı organik hindistancevizi şekeri
400 ml hindistancevizi sütü
1/2 limonun suyu
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı hamur kabartma tozu
1/4 su bardağı hindistancevizi yağı
1/4 su bardağı agave şurubu
200 ml badem sütü
2 yemek kaşığı organik hindistancevizi sirkesi
Kreması için;
4 yemek kaşığı hindistancevizi şekeri
8 yemek kaşığı hindistancevizi sütü (konserve)
1 yemek kaşığı limon suyu

Sütü ve hindistancevizi sirkesini(1 yemek kaşığı) bir kaptaki karıştırın ve kenara ayırın.
Büyük bir kaptaki; hindistancevizi yağını, hindistancevizi sirkesini (1 yemek kaşığı), hindistancevizi ununu, glutensiz unu, hamur kabartma tozunu, karbonatı, kakaoyu ve pancar tozunu karıştırın.
Daha sonra, içerisine agave şurubunu da ekleyip tekrar karıştırın.
Yavaş yavaş sütü de ekleyip tüm malzemeleri güzelce karıştırın.
Hazırladığınız harcı kelepçeli kalıplara alın ve elinizle bastırarak yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.
Hindistancevizi sütünün yoğun kısmını, hindistancevizi şekerini ve limon suyunu bir kaptaki karıştırın ve mikser yardımıyla çırpın.
Kek tabanlarından birini servis tabağına alın.
Hafif akışkan yapıdaki kremayı, ilk tabanın üzerine sürün.
Üzerine dondurulmuş frambuazlar dizin ve diğer kek tabanını oturtun.
Bir kat daha krema sürün ve yeniden frambuaz ile süsleyip dilimleyerek servis edin.



