



Annosmäärä: 1 kakku

Pohjaan:

2	dl	gluteenittomia kaurahiutaleita
2	dl	gluteenitonta vaalea jauhoseosta
1	tl	vaniljasokeria
125	g	vegaanista leivontamargariinia (rasvaa 80 %)
0,5	dl	siirappia
ripaus		suolaa

Täytteeseen:

2-3	dl	Marli Glöginmakuista hilloa
-----	----	-----------------------------

Pannacottaan:

1,5	ps	vegegeelijauhetta
4	dl	vegaanista kaurakermaa (vispilaatuista)
0,5	dl	sokeria
2	tl	vaniljasokeria
2	dl	vegaanista kreikkalaistyyppistä, maustamatonta soijajogurttia

GLÖGIHILLOLLA MAUSTETTU PANNACOTTAKAKKU (VE, G)

Vegaaninen ja gluteeniton glögihillolla maustettu pannacottakakku maistuu juhlissa ja arkena. Valmista ensin Glöginmakuinen hillo ja sitten koko kakku.

Sekoita pohjan kuivat aineet kulhossa. Sulata margariini, ja sekoita se siirappiin. Kaada nesteseos kuiva-aineiden joukkoon. Sekoita taikina tasaiseksi. Anna turvota hetken.

Levitä irtopohjavuoan (Ø 20 cm) pohjalle leivinpaperi. Voitele vuoan reunat. Painele taikina ohueksi kerrokseksi vuoan pohjalle ja reunoille. Anna taikinan jäähmettyä jääkaapissa noin 15 minuutin ajan.

Paista pohjaa 200 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Jäähdytä, irrota vuoasta ja siirrä tarjoiluvadille.

Valmista pannacotta: Mittaa kattilaan 1,5 dl kaurakermaa, sokeri ja vegegeelijauhe. Kuumenna kiehuvaan jatkuvasti sekoitellen. Lisää 2,5 dl kaurakermaa ja vaniljasokeri, sekoita tasaiseksi. Jäähdytä seos huoneenlämpöiseksi.

Lisää jäähtyneeseen seokseen jogurtti ja nosta kulho jääkaappiin, jotta massa alkaa hyytyä. Tarkkaile hyytymistä.

Levitä glöginmakuinen hillo torttupohjalle. Lisää pannacotta-seos pienissä erissä hillokerroksen päälle.

Nosta peitettynä jääkaappiin jäähmettymään mieluiten yön ajaksi.

Koristele leivonnainen puolukoilla ja puolukan varvuilla ennen tarjoilua.