

Vaníliás- Mazsolás Körkalács

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 40 dkg Mester Kelt tészta liszt
- 20 dkg Mester Süteményliszt
- 1 cs porélesztő
- 12,5 puha margarin
- 1 dl növényi tejszín
- 4 ek édesítő (1:4)
- kb 3 dl víz

Töltelék:

- 3 dl növényi tej
- 2 dl növényi tejszín
- ízlés szerinti édesítő
- 2 cs vaníliás pudingpor
- 20 dkg Mester Család morzsa
- + olaj a kenéshez
- + porélesztő a szóráshoz

Elkészítés:

A töltelékhez a mazsolán kívül egy lábasban mindent kikeverünk, majd sűrűre főzzük.

A tésztához a száraz alapanyagokat egy tálba elkeverjük, hozzá dolgozzuk a margarint és a növényi tejszínt, majd végül a vizet.

A tésztát lisztes alapon jól átdolgozzuk, majd kinyújtjuk, megkenjük krémmel, majd megszórjuk mazsolával.

Feltekerjük, majd 4 részre vágjuk.

Sütőpapírral kibélelünk egy tortaformát (nekem kb 20 cm-es volt), majd a 4 részre vágott tésztát beletesszük, nem baj, ha egymásra ér, majd kezünkkel kissé egyengessük el a tetejét.

Olajjal vékonyan lekenjük, majd 50 fokon kb 1 órát kelesztjük, majd 180 fokon kb 40-45 perc alatt megsütjük.