

Kakaós- Túrós Szelet

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

Hozzávalók:

Piskóta:

- 25 dkg Mester család Süteményliszt
- 25 dkg Mester Család Kelt Tészta liszt
- 1 cs sütőpor
- 15 dkg margarin
- 5,5 dkg Mester Család holland kakaópor
- 5 dkg Mester Család 1:4 édesítő
- 2 dkg útifűmaghéj
- kb 5 dl növényi tej

Töltelék:

- 20 dkg cukormentes baracklekvár
- 80 dkg köles túró (20 dkg kölest alaposan átmosunk, majd 6 dl növényi tejben és 2 dl növényi tejszínben megfőzzük, ízlés szerint édesítjük, majd 3 ek. citromlevet belekeverünk).

Elkészítés:

A piskótahoz a száraz alapanyagokat alaposan elkeverjük, majd hozzáadjuk a növényi tejet és jól kikeverjük.

Egy tepsit sütőpapírral kibélelünk, majd a masszát beletesszük és 180°C sütőben kb 40 perc alatt megsütjük. (Tűpróba!)

Ha megsült és kihűlt a piskóta, kettévágjuk, megkenjük a baracklekvárral és erre rátesszük a kölestúrót, majd a piskóta tetejével lezárjuk.

Hagyjuk 4-5 órát állni.