

Vaníliás- Habos Bagett torta (Mona receptje)

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

Hozzávalók:

Bagettekhez (3db)

- 20 dkg Mester Család Házi kenyérliszt
- 0,5 dl növényi tejszín- natúr
- 1 dl növényi tej
- 0,5 cs porélesztő
- 2 ek édesítő (1:4)
- 5 dkg margarin
- + növényi tejszín – natúr a kenéshez
- + édesítő a szóráshoz

Vaníliás réteg:

- 3 dl növényi tejszín
- 2 dl növényi tej
- 2 cs vaníliás pudingpor
- ízlés szerint édesítő

Tejszínes réteg:

- 3 dl növényi tejszín- felferhető- natúr
- ízlés szerint édesítő

A bagett alap ízesítéséhez:

- 2 ek Mester Család holland kakaópor
- 1,5 dl növényi tej
- Mester Család mazsola
- Mester Család gyalult mandula
- ízlés szerint édesítő (ha szükséges)

Tetejére díszítések:

- Mester Család mazsola
- Mester Család gyalult mandula
- Mester Család holland kakaópor

Elkészítése:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzá dolgozzuk a margarint.

Végül hozzá adjuk a növényi tejszínt, majd alaposan összedolgozzuk.

Egy sütőpapíros tepsire 3 db bagettet formázunk a tésztából nedves kézzel, majd lekenjük növényi tejszínnel és megszórjuk édesítővel.

50 fokon kb 50 percig kelesztjük, majd 180 fokon kb 35-40 perc alatt megsütjük.

Ha kihültek a bagettek, felkarikázzuk.

Egy tálba tesszük, lelocsoljuk növényi tejjel, hozzáadjuk a kakaóport és alaposan megforgatjuk benne.

Majd egy 18 cm-es torta formát sütőpapírral kibélelünk és az átfogatott bagetteket beletesszük, megszórjuk a mandulával és mazsolával ízlés szerint, lenyomkodjuk, hogy egyenletes legyen a teteje. majd 180 fokon kb 20-25 percig sütjük.

A vaníliás réteghez az alapanyagokat kikeverjük, majd sűrűre főzzük.

Ha megsül a bagett alap, akkor a pudingos réteget rátesszük.

Megvárjuk míg kihül és a felvert tejszín jön a tetejére, majd díszítjük.