



Vegánsky krémeš

Na nerozoznanie. Vegánska verzia tradičného krémešu so Zlatým klasom Dr. Oetker.

asi 9 porcií



stredná obťažnosť

do 60 minút



Prísady::

Na cesto:

320 g cesto lístkové vegánske

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)

500 ml sójové mlieko

230 g rastlinné maslo zmäknuté

90 g cukor práškový

1 PL rum

300 g Creme VEGA Dr. Oetker

Na dozdobenie:

250 ml sójová smotana na šľahanie

1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

60 g čokoláda horká

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (20 x 30 cm)

elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta lístkové cesto rozdelíme na dve polovice. Z každej polovice vyvalkáme plát vo veľkosti 20 x 30 cm. Pláty naniesieme na plech vyložený papierom na pečenie. Vidličkou na niekoľkých miestach poprepichujeme a postupne upečieme.

Elektrická rúra: 210 °C

Teplovzdušná rúra: 190 °C

Doba pečenia: asi 10 minút

- 2 Pláty necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom podľa návodu na obale. Odstavíme a za občasného premiešania necháme úplne vychladnúť.
- 4 V mise vyšľaháme maslo s cukrom šľahačom do peny. Postupne zašľaháme vychladnutý Zlatý klas. Pridáme Creme Vega a rum a vyšľaháme dohladka. Krém naniesieme na plát a rovnomerne rozotrieme.
- 5 Na ozdobenie v mise vyšľaháme smotanu so Smeta-fixom šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Šľahačku naniesieme na krém a uhladíme.





- 6 Čokoládu rozpustíme vo vodnom kúpeli a potrieme ňou druhý plát. Ihneď ostrým nožom plát nakrájame na 9 dielikov a naniesieme na šľahačku. Uložíme do chladničky stuhnúť.

