






Vegánsky mrkvovo-ananásový koláč

Lahodný vegánsky koláč so Zlatým klasom Dr. Oetker.

12 porcií    jednoduchá príprava do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame mlieko s octom, semienkami a vodou a odložíme. V ďalšej mise vyšľaháme olej s cukrom a vanilkovou pastou elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni dohladka. Pridáme odloženú zmes a vymiešame. Pridáme múku zmiešanú s kokosom, sódou, kypriacim práškom, škoricou, perníkovým korením a soľou a vymiešame dohladka. Nakoniec zľahka vmiešame mrkvu s ananásom. Cesto rozdelíme do dvoch foriem vyložených papierom na pečenie a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 20 minút

- 2 Korpusy necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Polovicu naniesieme na jeden korpus a priložíme druhým korpusom. Zvyšok náplne naniesieme na povrch a necháme stuhnúť.
- 4 Na ozdobenie kokos opražíme na panvici a posypeme ním povrch koláča.

Prísady::

Na cesto:

300 ml rastlinné mlieko
2 KL ocot jablčný
1 zarovnaná PL ľanové semienka
3 PL voda
75 g kokosový olej
220 g cukor trstinový
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
200 g múka hladká
130 g kokos strúhaný
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnané KL škoricca mletá
1 zarovnaná KL Perníkové korenie Dr. Oetker
0,5 KL soľ
100 g mrkva nahrubo nastrúhaná
50 g ananás najemno nakrájaný

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
500 ml rastlinné mlieko
40 g cukor

Na ozdobenie:

80 g kokos strúhaný

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
2 ks tortová forma (Ø 26 cm)
teflónová panvica



