



Vegan mrkvovo-ananasový koláč

12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mléko s octem, semínky a vodou a odložíme. V jiné míse vyšleháme olej s cukrem a vanilkovou pastou elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Přidáme odloženou směs a vymícháme. Přidáme mouku smíchanou s kokosem, sodou, kypřicím práškem, skořicí, perníkovým kořením a solí a vymícháme dohladka. Nakonec zlehka vmícháme mrkev s ananase. Těsto rozdělíme do dvou forem vyložených papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 20 minut

- 2 Korpusy necháme vychladnout.
- 3 Na náplň uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Polovinu nanese na jeden korpus a přiložíme korpus druhý. Zbytek náplně nanese na povrch a necháme zatuhnout.
- 4 Na ozdobení kokos opražíme na pánvi a posypeme povrch koláče.

Přísady::

Na těsto:

300 ml rostlinné mléko
2 KL jablečný ocet
1 zarovnaná PL Iněná semínka
3 PL voda
75 g kokosový olej
220 g cukr třtinový
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
200 g hladká mouka
130 g kokos strouhaný
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnaná KL skořice mletá
1 zarovnaná KL Perníkové koření Dr. Oetker
0,5 KL sůl
100 g mrkve nahrubo strouhané
50 g ananas najemno nakrájený

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml rostlinné mléko
40 g cukr

Na ozdobení:

80 g kokos strouhaný

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
2 ks dortová forma (Ø 26 cm)
pánev teflonová

