VEGANIŠKAS TIRAMISU

Receptai - Receptai
Parašė zaliavalgis.lt
Ketvirtadienis, 2019 Sausis 17 14:44

Sausainių gamybai reikės:
* konservuotų avinžirnių skysčio iš vienos 400 ml skardinės;
* 150 g Demerara cukranendrių cukraus;
* 140 g baltų miltų;
* 4 v. š. krakmolo;
* 3 v. šaukštų Nutiva šalto spaudimo kokosų aliejaus;
* 1 a. š. vanilės ekstrakto;
* žiupsnelio Himalajų druskos.

Kremo gamybai reikės:
* 200 g Keimling anakardžių riešutų;
* vienos 400 ml skardinės kokosų pieno;
* 100 ml augalinio pieno;
* 1 a.š. vanilės ekstrakto;
* 3 v.š. Keimling agavų sirupo;
* žiupsnelio Himalajų druskos.

Taip pat reikės:
* 80 ml labai stiprios kavos;
* 2 v.š. kakavos miltelių.

Sausainių gaminimas:

Kambario temperatūros avinžirnių skystį plakite mikseriu, kol susidarys standžios putos. Plakant pamažu, po 1 valgomąjį šaukštą, berkite cukrų. Dubenyje sumaišykite miltus, krakmolą ir druską. Miltų mišinį persijokite ir pamažu, švelniai įmaišykite į išplaktą avinžirnių skysčio masę. Ten pat atsargiai įmaišykite vanilės ekstraktą ir iki takios konsistencijos ištirpdytą kokosų aliejų. Paruoštą sausainių masę liekite ant kepimo popieriaus pailgomis juostelėmis (maždaug 2 cm pločio, 6 cm ilgio) ir kepkite 10 minučių iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Iškeptiems sausainiams leiskite lėtai atvėsti pravertoje orkaitėje.

Kremo paruošimas:

Kelioms valandoms į šaldytuvą įdėkite kokosų pieno skardinę. Anakardžių riešutus kelioms valandoms pamerkite į vandenį (jei skubate, tai nebūtina). Mirkytus anakardžių riešutus, augalinį pieną, agavų sirupą, vanilės ekstraktą ir druską sudėkite į VITAMIX maisto smulkintuvą, sumalkite iki vientisos, kreminės masės ir perkelkite į nemažą dubenį. Atidarę atšaldytą kokosų pieno skardinę, atsargiai išimkite viršuje atsiskyrusį kokosų kremą, jis bus naudojamas kremo gamybai. VITAMIX maisto smulkintuvu išplakite kokosų kremą (pradėkite nuo 1 greičio, pamažu jį padidinkite iki maksimalaus greičio, plakite apie 12 sekundžių). Suplaktą kokosų kremą švelniai įmaišykite į anakardžių kremą.

Tiramisu gaminimas:

Sausainius akimirkai įmerkite į kavą ir jais išklokite indą, kuriame patieksite tiramisu. Sausainius padenkite anakardžių kremų ir dėkite kitą sluoksnį kavoje mirkytų sausainių. Sluoksnių kiekis priklausys nuo pasirinkto indo dydžio. Paskutinis sluoksnis turėtų būti anakardžių kremo. Paruoštą tiramisu gausiai apibarstykite kakava ir palikite bent kelioms valandoms šaldytuve.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/tiramisu dovilei.jpg}

Atnaujinta Penktadienis, 2019 Sausis 25 15:19