

Tort vegan cu ciocolată și arahide

Un tort vegan cu ciocolată și arahide care îți va surprinde papilele gustative

12 porții



grad de dificultate mediu

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Pentru formă:

Formă rotundă de copt (Ø 18 cm)

Hârtie de copt

grăsime - puțină

Pentru aluat:

25 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

150 g făină

2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

2 linguri Cacao Dr. Oetker rase

75 g margarină vegană

75 g sirop de agave

125 ml Băutură din soia Inedit simplă neîndulcită

1 priză sare

Pentru caramel:

150 g sirop de agave

75 g margarină vegană

75 ml Băutură din soia Inedit simplă neîndulcită

150 g arahide sărate - prăjite

Pentru glazura de tort:

75 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

2 linguri sirop de agave

1 lingură Băutură din soia Inedit simplă neîndulcită

Pregătirea:

Se unge fundul formei de copt și se tapetează cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul

Cuptor electric: circa 180 °C

Cuptor cu gaz: circa 180 °C

1 Aluatul:

Glazura se mărunțește. Făina se amestecă cu pudra de cacao într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor în afară de glazură și se amestecă cu mixerul cu paletele de batere scurt la viteză mică, apoi la viteză maximă circa 2 minute până ce se obține un aluat omogen. Se încorporează scurt glazura mărunțită, apoi aluatul se întinde în forma de copt. Se introduce în cuptor și se coace.

Prăjitura se desprinde din forma de copt, se răstoarnă pe un grătar de bucătărie tapetat cu hârtie de copt și se lasă să se răcească.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

2 Caramel:

Siropul de agave se încălzește într-o tigaie, la foc iute. Se adaugă margarina și sub amestecare continuă se topește. În continuare se adaugă băutura de soia și sub amestecare ocazională se fierbe circa 2 minute. Se încorporează arahidele apoi caramelul se lasă să se răcească puțin.

3 Asamblarea:

Se desprinde hârtia de copt de pe fundul prăjiturii. Prăjitura se taie în două, pe orizontală. Foaia de jos se așază pe un platou de tort și se înconjoară cu un inel de tort sau cu marginea detașabilă a formei de copt, curățată în prealabil. Se toarnă caramelul și se nivelează. Se acoperă cu cealaltă foaie apoi se lasă în repaus pentru ca umplutura de caramel să se răcească complet.

4 Glazura:

Se îndepărtează inelul de tort. Glazura se mărunțește și se topește împreună cu siropul de agave și cu băutura de soia, pe baie de apă. Se amestecă toate laolaltă, cu grijă apoi lichidul se distribuie peste tort. După dorință se poate decora cu bucăți de arahide.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.