

Turta dulce vegana



Turta dulce vegana! Asta am eu pentru voi azi ☺ 0 turta dulce fara oua, unt sau lapte, pe care am folosit-o in doua moduri. 0 data pentru niste omuleti din turta dulce cu care am ornat o portie de **briose grozave de Craciun** (vegane, bineinteles ☺), si apoi pentru a crea cele mai delicioase sandwich-uri de turta dulce din lume!!!

Sper sa va fie de folos ambele variante si sa va placa la fel de mult cat ne-a placut si noua!

Ingrediente:

Pentru aluatul de turta dulce:

- 150 g zahar (brun)
- 200 ml apa
- 80 ml ulei
- 150 g faina

- 10 g cacao
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita cu varf condimente pentru turta dulce: cuisoare, scortisoara, anason stelat, cardamom, nucsoara, ghimbir zaharisit...cate-un pic din fiecare ☐

Pentru glazura de zahar:

- 3 lingurite zahar pudra
- 1 lingurita lapte de migdale sau cocos

In plus:

- **gem de caise**

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 175 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aproximativ 35×40 cm.

Pentru aluatul de turta dulce, se pune zaharul intr-o cratita si se lasa la foc mic pana cand se caramelizeaza. Amestecati des, pentru ca zaharul sa nu se arda (cand se innegreste, devine amar). Cand ati obtinut un caramel frumos, turnati apa si lasati pe foc pana cand se topeste. Dati deoparte apoi si lasati sa se raceasca (cca. 5 minute).

Turnati siropul de caramel intr-un bol, adaugati uleiul si faina amestecata cu praful de copt si praful de cacao, cat si condimentele pentru turta dulce, facute praf (literalmente ☐) si amestecati totul foarte bine.

Turnati compozitia rezultata in forma pregatita si lasati la copt cca. 12 minute. Lasati turta dulce sa se raceasca, dupa care stantati omuleti sau taiati din blat fasii lungi pe care le umpleti cu gem de caise si le suprapuneti (se mai taie o data, la dimensiunea dorita), ca sa obtineti un sandwich.

La final, se prepara glazura de zahar amestecand zaharul pudra cu laptele de migdale sau cocos. Trebuie sa obtineti o glazura destul de lichida dar totusi „inchezata”, mai ales daca o veti folosi

pentru a orna omuletii din turta dulce. Astfel, mai adaugati zahar pudra, daca e cazul, sau lapte vegetal. Pentru sandwich-urile de turta dulce nu trebuie sa va stresati prea mult ☺ ...e buna oricum!

Aici sunt omuletii din turta dulce:



Iar aici sandwich-urile de turta dulce umplute cu gem de caise:



*Laura
Sava*

Delicioase!