



Roláda s tahini krémem a polevou

veganský

Pro zkušené

60 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

170 ml nálevu z cizrny - aquafaby (z 1 plechovky cizrny)
 1 lžíce jablečného octa
 4 lžíce dezodorizovaného kokosového oleje
 150 g světlého třtinového cukru (nebo agávového sirupu)
 300 g polohrubé špaldové mouky
 1 lžička prášku do pečiva
 1 lžička jedlé sody
 150 g datlového sirupu
 125 g kokosového dezodorizovaného oleje
 75 g světlého tahini
 400 ml ovesného mléka Barista (nebo jiného rostlinného mléka)
 1 balení vanilkového pudinku

Jak na to?

1. Nejdříve si připravte tahini krém: vanilkový pudink rozmíchejte v ovesném mléce a za stálého míchání uvařte. Poté přimíchejte 100 g kokosového oleje, 100 g datlového sirupu, 50 g tahini a důkladně promíchejte. Po vychladnutí dejte krém odpočinout do lednice.
2. Na piškot vyšlehejte sníh z nálevu z cizrny, do kterého jste přidali ocet, a postupně zašlehávejte cukr. 2 lžíce rozpuštěného, ale ne teplého kokosového oleje promíchejte opatrně se sněhem.
3. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a sodou a opatrně vmíchejte do sněhu.
4. Směs nalijte na plech vyložený pečicím papírem, který ještě potřete kokosovým olejem. Pečte při 180°C cca 17 minut. Piškot bude mít světlejší barvu, než na jakou jste zvyklí u klasického piškotu, ale nepřepečte ho, jinak bude tvrdý.
5. Ihned po upečení piškot srolujte do tvaru rolády a takto ho nechte úplně vychladnout. Poté piškot rozložte, potřete tahini krémem a opět srolujte.
6. Na polevu smíchejte 50 g datlového sirupu, 25 g dezodorizovaného kokosového oleje, 25 g světlého tahini. Roládu jí potřete a dejte odpočinout do lednice.