

Carobkaka

Blir 2 små tårtbottnar

3 dl	varm sojamjök el. vatten
1½ msk	torrjäst
½ dl	råsocker
4 ½ dl	vetemjöl el. 3 ½ vetemjöl + 1 dl grahamsmjöl
3-4 msk	carobpulver
1 msk	psyllium/husk
½ tsk	salt
2 tsk	vaniljsocker
ev. 1-2 msk	kaffeersättning, t.ex. Bambu
1 ¼ dl	råsocker
½ dl	olja

Fyllning:

1 sats	carobchoklad (se recept)
1-2 dl	kokosmjök
1 sats	vaniljpajfyllning (se recept) hallon + jordgubbssylt

1. Vispa samman sojamjök, torrjäst och ½ dl råsocker.
2. Sikta mjöl och carobpulver i en skål. Blanda i salt, vaniljsocker, psyllium och ev. kaffeersättning.
3. Rör ner 1 ¼ dl råsocker i jästblandningen.
4. Gör en grop i mjölblandningen och häll ner jästblandningen och sedan oljan. Rör om försiktigt, men inte mer än nödvändigt för att få en jämn smet.
5. Häll smeten i 2 små smorda och bröade kakformar. (Smeten stiger nämligen bäst om den bredds ut i ett ganska tunt lager.) Låt stå och jäsa tills kaksmeten stigit till nästan dubbel volym (20-40 minuter). Jäsningstiden varierar beroende på jästen och temperaturen. Sätt ugnen på 200°.
6. Grädda kakan i 200° på nedersta falsen 20-30 minuter. Täck med folie mot slutet av tiden om det behövs. Låt svalna i formen. Skär kakorna försiktigt i 3 tunna skivor.
7. Gör en sats carobchoklad och rör ner 1-2 dl kokosmjök i smeten. Använd det som fyllning med vaniljpajfyllningen och hallon blandat med jordgubbssylt.

Vaniljpaj med bär

Blir 1 paj

Botten:

valfria kex, t.ex. havrekex el. digestive

Fyllning:

7 ½ dl	sojamjolk, gärna sötd
6 msk	majsstärkelse
4 msk	fruktsocker
½-1 krm	salt
1 ½-2 dl	kokosmjölkpulver
1 ½ msk	vaniljsocker

Dekoration:

½-¾ liter	frysta
	el. färska bär
	el. skivad frukt

Eventuellt:

ca 2 ½ dl	äppeljuice (el. annan klar saft)
¾ dl	gelésocker.

1. Täck botten av en pajform med hela kex och fyll mellanrummen med kexbitar.
2. Vispa ner majsstärkelse, fruktsocker och salt i sojamjölken och koka 4 minuter under omrörning till en gröt. Låt svalna något.
3. Tillsätt kokosmjölkpulver och vaniljsocker och vispa med elvisp. Häll fyllningen över kexen.
4. Lägg bären på fyllningen. Koka ev. upp äppeljuicen, vispa ner gelésockret och koka upp igen under omrörning. Låt juicen svalna några minuter. Fördela den jämt över bären med en sked. Låt pajen stelna i kylskåp. Serveras väl kyld.

Carobchoklad

Blir ca 4 dl

2 dl	cashewnötter
	el. 1 dl cashewnötter
	+ 1 ½ dl kokosmjölkpulver
2 dl	rostade hasselnötter
	el. 1 ½ dl rostade mandlar
100 g	kokosfett/kokosolja
	(drygt 1 dl)
½-¾ dl	lönnsirap
	el. 5-6 msk florsocker
1 msk	vaniljsocker
½-1 krm	salt
4-6 msk	carobpulver
1-2 msk	kaffeersättning

1. Kör nötterna i matberedaren till slät nötsmör (eller kör nötterna i mixern tills finmalda).
2. Smält kokosfettet i en kastrull på svag värme.
3. Mixa kokosfettet med nötsmöret eller de finmalda nötterna tills konsistensen är smörig.
4. Rör ner resten av ingredienserna och mixa väl.
5. Smeten kan hällas i knäckformar och sättas i frysen eller användas till rischoklad eller som tårtyllning. Servera fryst.

Rischoklad

Fyller 1 långpanna

10-12 dl	osockrade rispuffar el. riscrispies
1 sats	carobchoklad (se recept)

1. Håll rispuffarna i en långpanna med bakplåtspapper och sätt i 150° ugnsvärme 10-15 minuter tills de blivit krispiga. Om du använder riscrispies behöver de inte torkas i ugnen.
2. Blanda rispuffarna med nylagad carobchoklad eller carobchoklad som smälts i vattenbad.
3. Platta ut smeten i ett ca 2 cm tjockt lager i en långpanna eller form med bakplåtspapper och sätt i frysen. Skär i bitar när godisen är fryst. Servera fryst.

Soja-vispgrädde

Blir ca 5 dl

3 ½ dl	sojamjolk
1 dl	kokosmjölkpulver
1 msk	sojalecitin granulat
1 ½-2 ½ msk	fruktsocker
¼ krm	salt
1-1 ½ msk	vaniljsocker
50 g	kokosfett/kokosolja (drygt ½ dl)

1. Kör alla ingredienserna utom kokosfettet i mixern. (Glöm inte kokosmjölkpulvret!)
2. Smält kokosfettet i en kastrull på svag värme. Håll ner fettets i en mycket tunn stråle medan mixern är igång på högsta hastighet. Mixa mycket väl.
3. Låt grädden tjockna i kylskåp under flera timmar, helst över natten. Om du har bråttom, sätt grädden i frysen tills den börjar frysa på kanterna.
4. Vispa grädden med elvisp tills den blir fluffig.