



Jumbokaka med glass & kolasås

Antal: recept_2020-09-27

Vad kan vara bättre än att ha en jumbostor chocolate chip cookie helt för dig själv? Att ha en jumbostor chocolate chip cookie med vegansk vaniljglass och kolasås så klart! Här har du det perfekta receptet när din dag behöver bli liiiiite bättre.

Pris: 1 kr

Kakdeg:

1.5 tsk malda linfrön
 1 msk vatten
 1.5 msk veganskt margarin för bakning (jag använde Carlshamn)
 2 msk farinsocker
 1 msk strösocker
 En nypa äkta vanilj
 1/4 tsk bikarbonat
 En liten nypa salt
 5 msk mjöl
 1 msk chokladknappar

Kolasås:

1 dl strösocker
 1 dl ljus sirap
 1 dl växtmjölk
 2 msk vegansk margarin
 En stor nypa salt

Övrigt:

Din favoritglass, jag använder vaniljglassen från Oatly

Värm ugnen på 175 grader.

Börja med kolasåsen. Blanda socker, sirap och sojamjolk i en gryta och värm upp under omrörning. När den börjar koka, sänk värmen så den småputtrar. Låt såsen koka i 10 minuter, rör om då och då.

När kolasåsen kokat klart, ta grytan av värmen och rör ner margarinet och saltet och blanda väl. Håll upp kolasåsen o en skål eller kanna för att svalna medan du gör din kaka.

Blanda de malda linfröna med vattnet i en liten skål och ställ åt sidan i minst 5 minuter. Rör om då och då.

Mät upp margarin, farinsocker och strösocker i en bunke. Använd en elvisp och vispa samman tills du får en jämn, slät smet. Tillsätt då vanilj, bikarbonat, salt och linfröblandningen. Vispa ihop allt med elvispen tills ingredienserna blandats väl.

Sikta i mjölet genom en sil och rör snabbt ihop till en deg. Ju mindre du arbetar degen desto bättre. Vänd tillsist i chokladknapparna och forma degen till en boll.

Lägg kakkollen på en plåt med bakplåtspapper och platta till den något. Grädda sedan kakan mitt i ugnen i ca 15-17 minuter tills den plattat till sig och fått fin gyllenbrun färg. Kortare gräddningstid ger en kaka som är knaprig på ytan och seg i mitten, medan en längre gräddningstid ger en helknaprig kaka.

Låt kakan svalna några minuter och servera den sen med en kula vegansk vaniljglass och din kolasås.