



Vegansk brownietårta

Antal: recept_2019-11-01

Sätt guldkant på tillvaron med denna fantastiska brownietårta med chokladglasyr. Vegansk go'fika när det är som bäst!

Pris: 1 kr

Browniebotten:

100 g veganskt margarin
0.75 dl kakao
3 dl vetemjöl
2 dl socker
2 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
1 nypa salt
2 dl mandelmjök

Glasyr:

100 g mörk choklad
0.75 dl kokosmjök

Extra:

Toppa med nötter, guldpulver eller något annat festligt!

Smält margarinet och blanda sedan ner kakaon och blanda tills du får en slät konsistens.

Blanda de torra ingredienserna väl i en bunke. Håll sedan över kakaoblandningen och vispa ihop med en elvisp. Tillsätt sedan mandelmjölken och vispa tills du har en tjock, min smet utan klumpar.

Lägg ett bakplåtspapper i botten av en springform (min är 21 cm i diameter) och fördela smeten jämt i denna. Grädda sedan mitt i ugnen i 35-40 minuter i 150 grader.

Låt browniebotten svalna innan du tar ut den ur springformen.

Smält chokladen till glasyren över ett vattenbad. När den har smält helt, ta chokladen från vattenbadet, rör ner kokosmjölken och blanda väl. Sedan kan du dekorera tårtan med glasyren. Sprid ut den över hela eller spritsa ett fint mönster och dekorera med dina favoritnötter eller andra toppings.