



## Vegansk ostkaka

Antal: recept\_2020-03-22

Innan vårt hushåll övergick till att äta vego var ostkaka en stor favorit hos min sambo. Därför beslöt jag mig för att veganisera denna klassiska dessert och resultatet blev det här receptet! Här har du en vegansk ostkaka med risgrönsgröt som bas.

Pris: 1 kr

1.5 dl grötris  
 3.5 dl vatten  
 3.5 dl sojamjolk  
 1.75 dl mandel  
 5 bittermandlar  
 2.5 dl vegansk vispgrädde (jag använde Atio)  
 2 msk socker  
 2 msk vetemjöl  
 2 msk potatismjöl  
 0.5 tsk bakpulver  
 En nypa salt

Lägg grötris, vatten och sojamjolk i en gryta och låt koka upp under omrörning. Sänk sedan värmen till låg och täck med ett lock. Låt gröten småkoka i ca 40 minuter, rör om då och då.

Medan gröten kokar, skålla mandlarna och bittermandlarna genom att lägga dem i en skål och täck dem med kokande vatten. Låt mandlarna ligga i vattnet i ca 15 minuter, och sedan kan du börja ta bort skalerna från mandlarna genom att nypa i den rundade änden.

Lägg alla skalade mandlar i en mixer och pulsa tills du får små små bitar. Tillsätt lite av vispgrädden och mixa tills du får en slät smet. Tillsätt resten av grädden och blanda väl, för sedan över smeten till en bunke.

Tillsätt sockret, vetemjöl, potatismjöl, bakpulver och salt i bunken och mixa in i mandelsmeten.

Värm ugnen till 225 grader.

När gröten kokat klart, ta den från värmen och blanda ner innehållet från bunken. Rör om ordentligt tills det är väl mixat. Använd en stavmixer och mixa blandningen tills den blivit slätare, spara ca en tredjedel av klumparna så blandningen fortfarande har lite textur i sig.

Ta två halvlitersformar av folie och fyll dem med blandningen, se till att spara 1 cm av utrymme till överkanten så ostkakan har plats att växa i ugnen. Placera formarna i en större ugn som är ca 25x30 cm stor. Häll 1 liter vatten i den stora formen så att folieformarna står i några cm vatten. Ställ in dem i mitten av ugnen i 30 minuter.

Efter 30 min, sänk värmen till 175 grader och lägg en bit folie över formarna. Låt ugnsluckan vara öppen en liten stund så att temperaturen sjunker fortare. Låt sedan ostkakorna gräddas i ytterligare 30 minuter, sedan är de klara!

Låt ostkakorna svalna en stund och servera sedan med vegansk vispad grädde och din favoritsylt.