BAKA

Vegansk morotskaka

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **60 min** Portioner: **10**

60

Blev glatt överraskad över hur bra detta recept blev. Morotskaka är ju så gott och även denna kakan, helt växtbaserad och utan vitt socker.

Ägg som har egenskapen att hålla ihop och bidra med fukt till morotskaka har jag ersatt med blötlagda chiafrön och brunprickiga bananer som även ger sötma.
Jag rekommenderar att kakan delas i lite mindre bitar då den är ganska mättande. Att ta en liten mumsbit till kaffet blir den perfekta kombon.
För att få kakan ännu godare och saftigare, låt den stå i kylskåpet över natten, då kommer smakerna sätta sig och få ännu bättre konsistens.

INGREDIENSER

Morotskaka
4 deciliter rivna morötter
2 bananer
2 deciliter kokossocker
3 deciliter vetemjöl
4.5 teskedar bakpulver
1 deciliter rapsolja

2 matskedar chiafrön
6 matskedar vatten
2 teskedar finmalen kanel
2 teskedar finmalen kardemumma
1.5 deciliter finriven kokos
1 deciliter växtbaserad mjölk
kokosolja
ströbröd

Glasyr
0.5 tesked äkta vaniljpulver
1 deciliter planti creamy dessert havre
1 deciliter kokosgrädde (det fasta översta lagret)
1 deciliter florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader. Blötlägg sedan 2 msk chiafrön i 6 msk vatten. Riv morötter och mosa bananerna, blanda sedan med rapsolja och kokosmjölk. Blanda i de torra ingredienserna. Blanda sedan i chiapuddingen, blanda alla ingredienser väl.

2. Smörj en ugnsform (ca 35x25 cm) med kokosolja och fördela ströbröd, häll i smeten och grädda mitt i ugnen i ca 45 min.

3. Vispa planti creamy dessert havre, kokosgrädde, florsocker och vaniljpulver med elvisp. Låt kakan svalna helt och ha sedan på glasyren.