

# Vegansk blåbær-moussekage

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor  
springform; ø 21 cm  
kageplast

### Rom-rosin bund:

75 g dadler uden sten  
1 pose Dr. Oetker Korender (75g)  
1 dl vand  
1 spsk. kokosolie  
1 tsk. Dr. Oetker Romaroma  
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50g)

### Vegansk blåbærmousse:

200 g cashewnødder, usaltede  
400 g frosne blåbær, optøede  
80 g ahornsirup (65 ml)  
2 dl koldt vand  
2 breve Dr. Oetker Vegegel - vegansk alternativ til gelatine  
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt  
3 spsk. citronsaft  
150 g kokosolie, smeltet

### Pynt:

friske blåbær  
kokosflager

## Lidt om Vegegel:

I denne veganske opskrift benyttes Dr. Oetker Vegegel, som er et vegansk alternativ til husblas.

Vegegel er sammensat af tre vegetabiliske stivelsesmidler: agar, konjac (asiatisk svamp) og johannesbrødkernemel i en perfekt kombination.

## Værktøj du får behov for i denne opskrift:

Til denne opskrift er det vigtigt med en god foodprocessor eller blender for at lykkes. Del evt. opskriften på moussen i to, hvis din blenders skål er for lille.

Vi har brugt en ø 21 cm springform beklædt med bagepapir i bunden og foret med kageplast, så det er let at befri kagen. Hvis du kun har en mindre form, kan du sagtens bruge den. Mousselaget bliver blot lidt højere og bunden lidt tykkere.

## 1 Forberedelse:

Læg de rå cashewnødder i blød i koldt vand i mindst 2 timer (gerne 4 timer) inden de skal bruges. Dermed bliver de blødgjorte og fungerer perfekt som et vegansk alternativ til flødeost i denne opskrift.

**2 Rom-rosin bund:**

Bland dadler, korender og vand i en kasserolle og kog dem sammen under omrøring, indtil vandet er fordampet. Blend de tørrede frugter til en fin masse i en foodprocessor, sammen med Romaroma. Tilsæt hasselnøddelflager og giv massen en kort omrøring, så der stadig er struktur i den.

Læg et stykke bagepapir hen over bunden af springformen (ø 21 cm) og luk formen rundt om bunden, så papiret ligger stramt. Beklæd siderne med kageplast. Fordel nøddemassen ud over formens bund, og pres den ud i et jævnt tyndt lag. Stil bunden i køleskab.

**3 Vegansk blåbærmousse:**

Kom frosne blåbær og ahornsirup i en kasserolle og bring det i kog. Kog indtil blåbærerne har smidt saften.

Opløs Vegegel i koldt vand, og tilsæt den til blåbærerne under omrøring. Kog op til massen tykner (1-2 minutter). Tilsæt citronsaft og Naturlig Vaniljækstrakt og lad massen afkøle let.

Dræn cashewnødderne og blend til de er så findelte som muligt. Tilsæt smeltet kokosolie og blend igen. Tilsæt den lune blåbærmasse og blend til moussen er ensartet.

Hæld moussen over bunden og bank formen mod bordpladen, så overfladen bliver jævn og pæn. Stil kagen på køl i 3-4 timer til moussen har sat sig.

**4 Pynt:**

Åben springformen og placer kagen på et serveringsfad. Træk forsigtigt kageplasten af kanten og pynt toppen med friske blåbær og kokosflager.





Dr. Oetker Danmark A/S

### Tips:

Kagen kan holde sig op til 2 dage i køleskab.

Find flere opskrifter på kager med det vegetariske og veganske geleringsmiddel  
Vegegel [her](#)

