

Vegansk hindbær-moussekage på nøddebund

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
Dr. Oetker Retro springform; ø 18 cm
kageplast

Mandelbund:

100 g dadler uden sten
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50g)
1 - 2 spsk. kokosolie
1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma
1 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa kan undlades
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50g)

Vegansk hindbærmousse:

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

Pynt:

2 bakker friske hindbær ca. 350 g

Værktøj du får brug for i denne opskrift:

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

Vi har brugt en ø 18 cm springform beklædt med bagepapir i bunden og foret med kageplast, så det er let at befri kagen. Hvis du kun har en større form, kan du evt. gange bunden op, og lade mousselaget være lavere. Så skal du bare beregne flere friske hindbær til pynt.

1 Forberedelse:

Læg de rå cashewnødder i blød i koldt vand 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 Mandelbund:

Hak dadlerne i en foodprocessor eller lignende sammen med de hakkede mandler. Tilsæt smeltet kokosolie, mandelaroma og evt. kakaopulver, og blend til massen er nogenlunde jævn. Tag massen ud på bordet og ælt mandelsplitterne i.

Læg et stykke bagepapir henover bunden af en springform (ø 18 cm) og luk formen rundt om bunden, så papiret ligger stramt. Beklæd siderne med kageplast. Fordel daddelmassen ud over formens bund. Pres den ensartet og stil bunden i køleskabet.

3 Vegansk hindbærmousse:

Kom frosne hindbær og ahornsirup i en kasserolle og bring det i kog, rør så hindbærerne bliver rørt lidt ud.

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

Dræn cashewnødderne og blend til de er så findelte som muligt. Tilsæt smeltet kokosolie og blend igen. Tilsæt hindbærmassen og blend til massen er ensartet.

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

4 Pynt:

Befri forsigtigt kagen fra formen og kom den på et serveringsfad. Træk forsigtigt kageplasten af kanten og pynt toppen med tætte cirkler af friske hindbær. Start i kanten og arbejd indad. Kagen kan holde sig op til 2 dage i køleskab.

**Flere veganske og vegetariske kager med Vegegel:**

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

