


Vegansk lagkagebund uden æg

3 bunde

 nem Op til 20 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Veganske lagkagebunde med kakao:

1 ¼ dl vand fra kikærter på dåse
(væden fra en 400 g dåse)

200 g sukker

75 g kokosolie

175 g hvedemel

50 g Dr. Oetker Baking Cocoa

1 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Bagepulver

1 tsk. Dr. Oetker Økologisk

Vaniljesukker

1 knsp. salt

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Veganske lagkagebunde med kakao:

Dræn væden fra en 400 g dåse kikærter over i en røreskål (kikærterne skal ikke bruges i denne opskrift). Pisk kikærtevandet til en luftig masse. Tilsæt en spiseske sukker ad gangen. Pisk indtil alt sukker er opløst og massen er luftig og ligner marengs.

Hvis kokosolien er fast, så smelt den så den lige akkurat er flydende, og lad den afkøle lidt.

Rør mel, kakao, bagepulver, vaniljesukker og salt sammen. Sigt det ned i aquafaba marengsen. Vend forsigtigt dejen sammen, tilsæt kokosolien og vend igen til dejen er ensartet.

2 Bagning:

Tegn 3 cirkler på 16-18 cm i diameter på et ark bagepapir. Vend papiret om og fordel dejen ligeligt mellem de 3 cirkler. Glat dejen jævnt ud i hver cirkel med en vinkelpalet.

Bag bundene i 12-15 minutter. Træk bagepapiret med bundene over på køkkenbordet og lad bundene køle helt af inden brug.

Bagetid: 12 - 15 minutter



Tips til vegansk kagefyld:

Hvis du mangler inspiration til cremer og mousser i veganske lagkager, kan du få lidt hjælp her:

Vegansk vaniljekagecreme: Brug den klassiske [Kagecreme med Vaniljesmag](#), og erstat komælken med plantemælk. Tilsæt evt. lidt pisket soyafløde for at skabe en vegansk konditorcreme.

Vegansk hindbærmousse: Følg opskriften på mousse fra denne [kage](#).

Vegansk blåbærmousse: Følg opskriften på mousse fra denne [kage](#).

Vegansk jordbærmousse: Følg opskriften på mousse fra denne [kage](#).

