



COOKING PASSION SINCE 1877

VEGAANISET MANTELIPANNUKAKUT JA PAAHDETTUJA KIRSIKOITA



8–9 pannukakkua

AINEKSET

PAAHDETTUT KIRSIKAT

400 g pakastettuja tai tuoreita kirsikoita, kivettöminä ja halkaistuina
4 rkl fariinisokeria
1 tl vaniljatahnaa

PANNUKAKUT

210 g jauhoja
3 rkl fariinisokeria
1 rkl leivinjauhetta
½ tl suolaa
3 dl mantelimaitoa
80 g mantelivoita
1 rkl sitruunamehua
1 tl vaniljauutetta tai -tahnaa
Kookosöljyä

PINNALLE

4 rkl vegaanista vaniljajogurttia
2 rkl agavesiirappia
16 tuoretta kirsikkaa

VALMISTELEMINEN

Lämmitä uuni 180 asteeseen kiertoilmalla. Pane leivinpaperi pellin päälle ja levitä kirsikat paperille. Ripottele päälle sokeria ja vaniljatahnaa. Sekoita. Pane kirsikat uuniin ja lisää höyryä (alhainen taso) ja paista 12–14 minuuttia, kunnes kirsikat ovat pehmenneet ja alkavat päästää nestettä. Ota kirsikat uunista.

Tee sillä välin pannukakkutaikina. Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola suuressa kulhossa. Lisää mantelimaito, mantelivoi, sitruunamehu ja vanilja. Vatkaa tasaiseksi.

Kuumenna paistolevy induktioliedellä keskilämmöllä, lisää hieman kookosöljyä ja levitä se sudilla koko pinnalle, kun se on sulanut.

Lusikoi sopiva määrä pannukakkutaikinaa paistolevylle. Taikinan pitäisi riittää n. 8–9 pannukakkuun. Paista 1–2 minuuttia, kunnes pannukakkujen reunat alkavat kuplia. Käänä pannukakut ja paista toiselta puolelta vielä 1–2 minuuttia. Toista, kunnes kaikki pannukakut on paistettu. Muista öljytä paistolevy joka kerta. Voit pitää pannukakut lämpiminä uunissa alhaisella lämmöllä muiden paistuessa.

Pinoa pannukakut lautaselle. Lisää pinnalle vaniljajogurttia, paahdetut kirsikat ja kirsikoiden nestettä. Valuta päälle agavesiirappia ja tarjoile tuoreiden kirsikoiden kera.