SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Galaktoburiko mit Olivenöl-Zitronen-Eis

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Für die Creme:

800 ml Mandeldrink

100 g Zucker

2 TL Agar Agar

50 g Weizenmehl

40 g Olivenöl

Für den Sirup:

500 g Zucker

300 g Wasser

20 g Glucose (optional: Zucker in Wasser schmelzen)

1 Zitrone, Abrieb

Außerdem:

7 Blatt Veganer Filoteig

Etwas Geschmolzene Margarine zum Einstreichen des Teiges

Etwas Zimt

Backform (rund oder eckig)

Für das Eis:

250 ml Haferdrink

150 g Zucker

2 EL Zitronenzesten

0.5 TL Salz

6 TL Olivenöl

130 ml Zitronensaft, frisch

-

1. Für das Eis vegane Sahne, Haferdrink , Zucker, Zeste, Salz und Vanille in einem Topf über dem Herd vermischen. Bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen, bis sich Blasen auf der Oberfläche bilden. Gelegentlich verquirlen. Sobald es zu kochen beginnt, vom Herd nehmen.

2. Das Olivenöl gleichmäßig und langsam unter ständigem Rühren in die Mischung gießen und emulgieren. Den Zitronensaft einrühren. Masse abkühlen lassen. Anschließend in eine Eismaschine füllen und das

Eisprogramm starten.

3. Den Ofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

4. Für den Sirup alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Ab diesem Moment 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend von der Hitze nehmen und auskühlen lassen.

5. Für die Creme alle Zutaten bis auf das Olivenöl und Agar Agar in einem Topf unter stetigem Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse köchelt, Agar Agar mit etwas Mandeldrink verrühren und unter Rühren in Topf geben. Ist die Masse angedickt, das Olivenöl hinzufügen und rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

6. Den Boden der Backform mit etwas geschmolzener Margarine einfetten. Nun einen Filoteig in die Backform legen und diesen wieder mit Margarine bestreichen. Wiederhole dies mit insgesamt 4 Filoteigen.

7. Die Form nun mit der Creme füllen und diese mit den restlichen Filoteigen belegen. Die Schichten und die oberste Lage wieder mit Margarine bestreichen.

8. Für 40–45 Minuten backen und anschließend mit dem Sirup bestreichen.

9. Vor dem Anschneiden und Servieren für mindestens 30 Minuten ruhen lassen, damit der Sirup einziehen kann. Zum Verfeinern mit Zimt bestreuen. Mit dem Eis servieren.