



URBAANI KAUPALLINEN YHTEISTYÖ VEGENDA ELEPLANTIN KANSSA

Vegaaninen piknik-menu

Sipulipatongia & Eleplant levitettä

Vihersalaattia paistetulla tempehillä

Herneitä, kirsikoita, vesimelonia & mansikkaa

Raparperi-toskakakkua

Lemonadea

Sipulipatongit

4 kpl

Taikina

6 dl vettä

25 g tuorehiivaa

2 rkl Eleplant 400 g rasiatuotetta

1 rkl sokeria

2 tl suolaa

2 1/2 dl kaurahiutaleita

n. 10 dl vehnä jauhoja

Sipulitäyte

1 rkl Eleplant 400 g rasiatuotetta

2 isoa keltasipulia

5 valkosipulinkynttä

1 kourallinen timjamia

1 rkl valkoviinietikkaa

1/2 tl suolaa

1. Lämmitä vesi & lisää siihen hiiva, sulatettu Eleplant, sokeri, suola, kaurahiutaleet ja valtaosa jauhoista. Vaivaa taikinaa ja lisää jauhoja, kunnes taikina on kimmoisaa ja irtoaa kulhon reunoilta. Jätä taikina lepäämään 15 minuutiksi ennen muotoilua.
2. Jaa taikina 4 osaan ja muotoile patongeiksi. Nosta (patonki)pellille ja anna kohota lämpimässä kaksinkertaiseksi, noin 45 minuuttia.
3. Valmista sillä aikaa sipulitäyte. Leikkaa sipulit ja valkosipulinkyntset ohuiksi siivuiksi. Kuumenna Eleplant pannulla. Lisää sipulit ja silputtu timjami ja kuullota pehmeiksi. Lisää etikka ja suola.
4. Nostelee jäähtynyt sipuliseos kohonneiden patonkien päälle ja paista patonkeja 250 asteessa 12-15 minuuttia, kunnes patongit ovat kypsyneet. Tarkkaile, etteivät sipulit pala uunissa.



Valmista patonki & toscakakku ja kata piknikile yhdessä salaatin, hedelmien ja marjojen sekä lemonaden kanssa!

Raparperi-toscakakku

halkaisijaltaan 24 cm vuokaan

Pohja

- 75 g Eleplant 400g rasiatuotetta
- 1 dl sokeria
- 1 dl omenasosetta
- 1 dl kasvipohjaista rahkaa/kermaviiliä
- 1/2 rkl omenaviinietikkaa
- 2 1/2 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1/4 tl ruokasoodaa
- 1/4 tl suolaa

Täyte

- 250 g raparperia
- 75 g Eleplant 400 g rasiatuotetta
- 100 g mantelilastuja
- 3/4 dl sokeria
- 1 1/2 rkl vehnä jauhoja
- riippaus suolaa

1. Valmista pohja. Sulata Eleplant ja lisää sokeri, omenasose, rahka ja etikka.
2. Yhdistä kuivat aineet ja lisää taikinaan.
3. Paista 175 asteisessa uunissa 15 minuuttia.
4. Pilko raparperit.
5. Valmista toscakuorrute. Sulata Eleplant kuumalla pannulla. Lisää mantelilastut, sokeri, vehnä jauho ja suola. Keitä kunnes seos sakenee.
6. Kaada raparperit ja toscakuorrute pohjan päälle. Jatka paistamista uunissa vielä 25-30 minuuttia, kunnes kakku on kypsytynyt kauttaaltaan ja toscakuorrute on saanut kauniin värin.



**URBAANI
VEGENDA**

LISÄÄ RESEPTIÄ
[@URBAANIVEGENDA](https://www.instagram.com/URBAANIVEGENDA)
[URBAANIVEGENDA.FI](https://www.urbaanivegenda.fi)

