

## CITRONBOMBER

20 stk. á 69 gram  
Vejl. udsalgspris: Stk/kr. 19,-

### Ingredienser

400 g Veganske småkager – basisopskrift  
300 g Vegansk basis kagedej – basisopskrift  
200 g Vegansk Citroncreme – basisopskrift  
140 g Rabarber-hindbær kompot – basisopskrift  
200 g Vegansk marengs – basisopskrift  
140 g CBP Vekao mørk 20%, overtræk (32285)

Vegansk småkagedej rulles ned på 2,5 - 3 mm på rullebordet, og stikkes ud med udstikker ca. Ø5,5. Småkagerne bages ved 200 °C i ca. 6-7 min.

2.500 g vegansk basisdej bages i kantplade foret med silikonepapir, ved 170 °C i 28 min. Stik bunde ud med udstikker Ø6 cm.

Kanterne dyppes i mørk overtræk. 15 g rabarber-hindbærkompot smøres på bunden, hvorpå der placeres en småkage. Sprøjt 10 g citroncreme på midten af småkagen, og sprøjt derefter 7 g marengs ovenpå og nedover citroncremen. Marengsen flammes forsigtigt af.

### Vegansk småkagedej

1000 g Credi Cake Vegan (989815)  
370 g SuperRulle 16 MB (36099)  
100 g Kokosmel, med. (34008)  
50 g Vand

Alle ingredienser røres sammen på en gang med krog. Dejen skal kun lige samles.

### Vegansk basis kagedej

2.000 g Credi Cake Vegan (989815)  
400 g Planteolie, vegetab. (33417)  
900 g Vand

Alle ingredienser røres sammen på en gang, med spartel i 5 min., ved medium hastighed.

### Vegansk Citroncreme

600 g Citron Pure 1 kg (2551)  
800 g Kokosmælk  
550 g Stødt Melis (34405)  
4 g Urtehave Gurkemeje stødt (29488)  
180 g Majsstivelse (21513)  
800 g Naturlig øko havredrik (19002)

Optøet citronpure kommes i en gryde sammen med kokosmælk, sukker og gulkemeje, og varmes op til kogepunktet. Majsstivelse piskes sammen med havredrik, og hældes i gryden, når citronblandingen koger. Skru lidt ned for varmen og pisk godt igennem, og lad cremen koge godt igennem i 1-2 min.

### Rabarber-hindbær kompot

800 g Rabarber, stykker (2598)  
200 g Hindbær, hele (2597)  
300 g Stødt Melis (34405)  
40 g Vanillesukker (964515)  
100 g Vand

Alle ingredienser gives et opkog, og simrer derefter ved lav varme i 10-15 min.

### Vegansk marengs

150 g Kikærtelage  
1 g IGOS Gelesyre (29303)  
200 g Stødt Melis (34405)

Kikærtelage fra en dåse kikærter, tilsættes gelesyre og piskes i røremaskine til det begynder at skumme. Sukker tilsættes lidt ad gangen, og der piskes godt imellem hver tilsætning indtil stabilt skum.

### Tip!

Lille cookie som bund kan også sælges, dyppet halvt i chokolade og pyntet med frysetørret hindbær.

