

Веганский тарт с карамелизированными грушами

Общее время **40 мин** 30 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1992 кДж / 476 ккал

Жиры: **29 г** Белки: **8,8 г**
Углеводы: **43,6 г**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

8 порции

Основа:

100 г сушеных фиников
100 г миндаля
40 г овсяных хлопьев
2 ч. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman
2 ст. л. миндальной пасты
(веганской)

Ванильный крем:

2 упаковки ванильного пудинга
(веганского, по 40 г
каждая)
600 мл миндального молока
100 г сахара
180 г веганского сливочного
масла

Карамелизированные груши:

3 груши
1 ст. л. Соевый соус
натурального брожения
Kikkoman
1 ст. л. веганского сливочного
масла
3 ст. л. сахара
2 ст. л. миндальных хлопьев
1 ч. л. корицы
1 стручок ванили

Дополнительно:

3 шарика ванильного
мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

100 г сушеных фиников - **100 г** миндаля - **40 г**
овсяных хлопьев - **2 ч. л.** Соевый соус
натурального брожения Kikkoman - **2 ст. л.**
миндальной пасты (веганской)
Измельчите и смешайте все ингредиенты для
основы тарта до образования густой, липкой
массы. Выложите массу в форму, разровняйте и
хорошо утрамбуйте по дну и бокам. Поставьте в
холодильник.

Шаг 2

2 упаковки ванильного пудинга (веганского, по
40 г каждая) - **600 мл** миндального молока - **100**
г сахара - **180 г** веганского сливочного масла
Растворите пудинг в 100 мл холодного
миндального молока. Оставшееся миндальное
молоко нагрейте до кипения, затем влейте
смесь пудинга. Быстро перемешайте, доведите
до кипения и отложите в сторону для полного
остывания.

Взбейте веганское сливочное масло комнатной
температуры с сахаром. Затем по одной чайной
ложке добавляйте в него остывший пудинг.

Получившийся крем выложите на
подготовленную основу.

Шаг 3

3 груши - **1 ст. л.** Соевый соус натурального
брожения Kikkoman - **1 ст. л.** веганского
сливочного масла - **3 ст. л.** сахара - **2 ст. л.**
миндальных хлопьев - **1 ч. л.** корицы - **1** стручок
ванили

Вымойте, очистите от кожуры и нарежьте груши ломтиками толщиной примерно 5 мм. В кастрюле растопите веганское сливочное масло с сахаром. Добавьте груши, корицу, раздробленный ванильный стручок, соевый соус, миндальные хлопья и обжаривайте в течение нескольких минут, пока груши не начнут карамелизироваться.

Остывшие груши выложите на крем. В завершение украсьте тарт шариками мороженого и поджаренным миндалем.