

# Vegansk tårta med karamelliserade päron

Total tid **40 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):  
**1992 kJ / 476 kcal**

Fett: **29 g** Protein: **8,8 g**  
Kolhydrater: **43,6 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 8 Portioner

#### Tårtbotten:

**100 g** torkade dadlar  
**100 g** mandel  
**40 g** havregryn  
**2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås  
**2 msk** mandelsmör (veganskt smör)

#### Vaniljkräm:

**2 sachet** vaniljpudding (vegansk pudding, 40 g vardera)  
**600 ml** mandelmjök  
**100 g** socker  
**180 g** veganskt smör

#### Karamelliserade päron:

**3** päron  
**1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås  
**1 msk** veganskt smör  
**3 msk** socker  
**2 msk** mandelflingor  
**1 tsk** kanel  
**1** vaniljstång

#### Dessutom:

**3** kulor vaniljglass

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**100 g** torkade dadlar - **100 g** mandel - **40 g** havregryn - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** mandelsmör (veganskt smör)  
Smula sönder alla ingredienser till tårtskalet och blanda ihop tills en tjock, kladdig massa bildas.  
Bred ut den på tårtformen, jämna till den och tryck fast den i botten och sidorna av formen. Ställ den i kylan.

### Steg 2

**2 sachet** vaniljpudding (vegansk pudding, 40 g vardera) - **600 ml** mandelmjök - **100 g** socker - **180 g** veganskt smör  
Lös upp puddingen i 100 ml kall mandelmjök.  
Värm den återstående mandelmjölken tills den kokar. Häll i puddingblandningen. Rör snabbt så att det blandas, låt det koka upp och ställ det sedan åt sidan för att svalna helt.

Vispa rumsvarmt veganskt smör med socker. Tillsätt sedan den kylda puddingen, en tesked i taget.

Bred ut krämen på den förberedda tårtbotten.

### Steg 3

**3** päron - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** veganskt smör - **3 msk** socker - **2 msk** flagad mandel - **1 tsk** kanel - **1** vaniljstång  
Tvätta och skala päronen. Skär dem i ca 0,5 cm tjocka skivor. Smält smöret med socker i en kastrull. Tillsätt päron, kanel, delad vaniljstång, sojasås, flagad mandel och fräs tillsammans i några minuter tills päronen börjar karamelliseras.

Lägg de avsvalnade päronen ovanpå grädden.  
Avsluta med att garnera hela tårtan med kulor av  
glass och rostad mandel.