

Vegansk tårta med karamelliserade päron

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

Näringsinnehåll (per portion):

1.992 kJ / 476 kcal

Fett: **29 g** Protein: **8,8 g**

Kolhydrater: **43,6 g**

INGREDIENSER

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 mandelmjölk
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** mandelmjölk - **100 g** socker - **180 g** veganskt smör
Lös upp puddingen i 100 ml kall mandelmjölk.
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.