



# Лимонні веганські тарталетки

🕒 170—190 хв 🍷🍷🍷

## Приготування

### Інгредієнти 8 порц.

♦ = Kotányi Produkte

#### Для тіста

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 150 г     | Борошно пшеничне, вищого ґатунку |
| 50 г      | Мигдаль мелений                  |
| 140 г     | Маргарин веганський              |
| 50 г      | Цукрова пудра                    |
| 0.5 ст.л. | Кардамон мелений                 |
| 20 г      | ♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон |

#### Для лимонного крему

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 3 шт.     | Вичавлений сік з лимонів      |
| 1 шт.     | Вичавлений сік з лайму        |
| 250 г     | Кокосове молоко               |
| 125 г     | Кокосовий йогурт, натуральний |
| 140 г     | Цукор                         |
| 40 г      | Кукурудзяний крохмаль         |
| 0.5 ст.л. | ♦ Куркума, мелена             |
|           | Меліса (за бажанням)          |

- 1 Змастити 8 формочок для тарталеток (Ø 8 см) маргарином. Покласти аквафабу для веганського безе в каструлю середнього розміру, варити на середньому вогні близько 5 хвилин, щоб зменшити її кількість до половини від початкової, дати охолонути.
- 2 Інгредієнти для пісочного тіста перемішати в кухонному комбайні до утворення однорідного тіста, поставити в холодильник на 30 хвилин. Розігріти духовку до 160 °C (верхній/нижній нагрів).
- 3 Розділити тісто на вісім частин і покласти у підготовлені форми. Кілька разів проколоти тісто виделкою та випікати на середній решітці приблизно 30 хвилин.
- 4 Для лимонного крему змішати 175 мл цитрусового соку зі 100 мл кокосового молока, натуральним кокосовим йогуртом і цукром у каструлі, довести до кипіння. Змішати крохмаль з куркумою, додати до решти кокосового молока, перемішати до однорідної маси. Влити крохмальну суміш у гарячу рідину. продовжувати нагрівати, помішуючи, поки не досягнете консистенції, схожої на пудинг.
- 5 Розподілити ще гарячий крем по формах та поставити в холодильник принаймні на 1 годину.
- 6 Перед подачею на стіл збивати аквафабу близько 6 хвилин до кремоподібної консистенції, додати просіяну цукрову пудру.
- 7 Розкласти веганське безе на тарталетки, як вам подобається. Підпалити за допомогою пальника Бунзена та прикрасити мелісою.

**ПІДКАЗКА:** Якщо у вас немає пальника Бунзена, ви також можете підрум'янити веганське безе на верхній решітці духовки з функцією гриля.

