

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)

Лимонні веганські тарталетки

170—190 хв

Приготування

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.