



Веган тарталети с лимонов крем

🕒 170–190 Минути   

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

150 g	Пшенично брашно
50 g	Бадемово брашно
140 g	Веган маргарин
50 g	Пудра захар
20 g	♦ Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

За лимоновия крем

3 бр.	Лимони
1 бр.	Лайм
250 g	Кокосово мляко (60% кокос)
125 g	Натурален кокосов йогурт
140 g	Кристална захар
40 g	Царевично нишесте
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна

За веган меренг

130 g	Аквафаба (течността от 350 g консерва нахут)
80 g	Пудра захар

- 1 Намазнете 8 малки тавички за тарталети с диаметър 8 см с маргарина. Изсипете аквафабата в тенджерата и оставете да къкри около 5 минути. Махнете от котлона и оставете да се охлади.
- 2 Разбъркайте всички необходими съставки за тестото и омесете. Оставете настрана за 30 минути. Загрейте фурната предварително на 160°C (горно и долно нагряване).
- 3 Разделете тестото на осем равни части и ги притиснете в осемте тавички. Нагупчете тестото на места с вилица. Опечете на средния рафт във фурната за около 30 минути.

СЪВЕТ: Можете да използвате метода на сляпо печене, за да не се надува тестото. Сложете хартия за печене върху тестото и покрийте със сурови бобени зърна. Опечете така във фурната.

- 4 Изстискайте сока от лимоните и лайма и ги комбинирайте. Разбъркайте в тенджерата 175 ml от цитрусовия сок със 100 ml кокосово мляко, кокосовия йогурт и захарта. Оставете да заври. Разбъркайте царевичното нишесте с куркумата и остатъка от кокосовото мляко. Изсипете сместа в тенджерата и бъркайте докато получите консистенция на пудинг.
- 5 Изсипете крема върху готовите тарталети докато е още горещ и приберете в хладилника поне за един час.
- 6 Преди да сервирате разбийте аквафабата за около 6 минути и разбъркайте с пудра захар със съващи движения.
- 7 Разпределете веган меренга върху тарталетите и обгорете с кухненска горелка.

СЪВЕТ: Ако нямате кухненска горелка можете да сложите тарталетите във фурната за кратко и да обгорите с грил функцията.

