

Vegane Tartelettes au Citron

170—190 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Mürbteig

150 g	Weizenmehl, glatt
50 g	Mandeln, gerieben
140 g	Margarine, vegan
50 g	Staubzucker
20 g	Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	Cardamom gemahlen

Für die Zitronencreme

3 Stk.	Zitronen, entsaftet
1 Stk.	Limette, entsaftet
250 g	Kokosmilch (60% Kokosanteil)
125 g	Kokosjoghurt, natur
140 g	Kristallzucker, fein
40 g	Maisstärke
0.5 TL	Curcuma gemahlen

Für das vegane Baiser

130 g	Aquafaba (Wasser von einer Dose Kichererbsen 350g)
80 g	Staubzucker
	Zitronenmelisse (optional)

Zubereitung

1. 8 Tarteletteförmchen (ø á 8 cm) mit etwas Margarine ausfetten. Das Aquafaba für das vegane Baiser in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten auf die halbe Menge einköcheln und auskühlen lassen.
2. Die Zutaten für den Mürbteig mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten, für 30 Minuten kaltstellen. Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig achteln und in die vorbereiteten Förmchen drücken, mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf einem Gitter auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten blindbacken.
4. Für die Zitronencreme 175 ml Saft, 100 ml Kokosmilch, Kokos Naturjoghurt und Zucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Stärke mit dem Curcuma vermischen und der restlichen Kokosmilch glattrühren. In die heiße Flüssigkeit geben und solange unter Rühren weiter erhitzen, bis eine puddingähnliche Konsistenz erreicht ist.
5. Die noch heiße Creme auf die Förmchen aufteilen und 1 Stunde kaltstellen.
6. Vor dem Servieren, Aquafaba ca. 6 Minuten lang cremig aufschlagen, in der letzten Minute gesiebten Staubzucker zugeben und kurz unterrühren.
7. Veganes Baiser beliebig auf den Törtchen verteilen. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit der Zitronenmelisse dekorativ garnieren.

TIPP: Wer keinen Bunsenbrenner hat, kann das vegane Baiser auch auf oberster Schiene im Backrohr, bei Grillfunktion bräunen.