

Vegane Vanille Himbeer Cheesecake-Tarte

60–70 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Mürbteig zubereiten. Dafür die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine oder mit den Händen zügig verkneten.
2. Jetzt den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Den Teig nun 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Im nächsten Schritt den Teig in eine Tarteform legen, am Boden und Rand festdrücken und danach "blindbacken": Dafür den Teig mit trockenen Hülsenfrüchten beschweren und im Backofen bei 175°C Heißluft für 40 bis 45 Minuten backen. Danach die Hülsenfrüchte entfernen und den Boden auskühlen lassen.
4. Während der Boden abkühlt, kann die Füllung zubereitet werden. Dafür den Vanillepudding mit der Milch laut Packungsanleitung zubereiten. Das Schlagobers mit Sahnesteif schlagen und unter den Vanillepudding heben. Alles mit Karamell Vanille von Kotányi süßen.
5. Im letzten Schritt die Füllung auf den ausgekühlten Teig geben und mit Himbeeren, Pistazien und dem Granola garnieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Mürbteig:

125 g	Vegane, kalte Butter
250 g	Weizenvollkornmehl
50 g	Geriebene Mandeln
5 EL	Eiskaltes Wasser
2 EL	Veganes Schlagobers
3 EL	Gemahlenes Granola
1 EL	Karamell Vanille

Für die Füllung:

500 ml	Pflanzliche Milch
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
125 g	Veganes Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
1 EL	Karamell Vanille

Für das Topping:

150 g	Frische Himbeeren
3 EL	Pistazien
3 EL	Granola