

Vegánske tartaletky au citron

170—190 Min

Príprava

1. Vymastite 8 formičiek na tartaletky (ø 8 cm) margarínom. Aquafabu na vegánske pusinky nalejte do stredne veľkého hrnca a na miernom ohni poduste približne 5 minút, aby sa zredukovala na polovicu pôvodného množstva, potom nechajte vychladnúť.
2. Prísady na krehké cesto vymieste pomocou háku v kuchynskom robote, kým nevznikne hladké cesto, potom odložte do chladničky na 30 minút. Predhrejte rúru na 160 °C (horný/spodný ohrev).
3. Cesto rozdeľte na osminy a roztlačte do pripravených formičiek. Cesto niekoľkokrát prepichnite vidličkou a upečte na mriežke na strednej úrovni rúry približne 30 minút.
4. Na prípravu citrónového krému zmiešajte v hrnci 175 ml citrusovej šťavy so 100 ml kokosového mlieka, prírodným kokosovým jogurtom a cukrom a priveďte do varu. Škrob zmiešajte s kurkumou a spojte so zvyšným kokosovým mliekom, vymiešajte do hladka. Nalejte škrobovú zmes do horúcej tekutiny a za stáleho miešania ďalej zohrievajte, kým nedosiahnete pudingovú konzistenciu.
5. Ešte horúci krém rozdeľte do formičiek a odložte do chladničky aspoň na 1 hodinu.
6. Pred podávaním šľahajte aquafabu asi 6 minút do krémova a vmiešajte do nej preosiaty práškový cukor.
7. Na tartaletky naneste vegánske pusinky. Opáľte Bunsenovym kahanom a ozdobte medovkou.

NÁPOVEDA: Ak nemáte Bunsenov kahan, môžete vegánske pusinky opiecť aj na hornej mriežke rúry s funkciou grilovania.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

Na cesto

150 g	Pšeničná múka, hladká
50 g	Mandle, mleté
140 g	Margarín, vegánsky
50 g	Práškový cukor
20 g	Vanilkový cukor Bourbon
0.5 ČL	Kardamóm mletý

Na citrónový krém

3 ks	Citróny, odšťavené
1 ks	Limetka, vytlačená
250 g	Kokosové mlieko (60 % kokos)
125 g	Kokosový jogurt, prírodný
140 g	Kryštálový cukor
40 g	Kukuričný škrob
0.5 ČL	Kurkuma mletá

Na vegánske pusinky

130 g	Aquafaba (voda z plechovky cíceru, 350 g)
80 g	Práškový cukor
	Medovka (voliteľná)