

Veganské tartaletky s citrónem

170—190 Min

Ingredients 8 Portions

= Kotányi Produkte

Na těsto

150 g	Pšeničná mouka, hladká
50 g	Mandle, mleté
140 g	Margarín, veganský
50 g	Práškový cukr
20 g	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon
0.5 čaj.lž.	Kardamom mletý

Na citronový krém

3 kusy	Citrony, vymačkané
1 kus	Limetka, vymačkaná
250 g	Kokosové mléko (60% kokos)
125 g	Kokosový jogurt, přírodní
140 g	Krystalový cukr
40 g	Kukuřičný škrob
0.5 čaj.lž.	Kurkuma mletá

Pro veganský sníh

130 g	Aquafaba (voda z plechovky cizrny 350 g)
80 g	Práškový cukr
	Meduňka (volitelně)

Preparation

1. Margarínem vymažte 8 formiček na tartaletky (ø zhruba 8 cm). Akvafabu na veganské pusinky dejte do středně velkého hrnce a vařte ji na mírném ohni asi 5 minut, aby se zredukovala na polovinu původního množství, a nechte ji vychladnout.
2. Suroviny na křehké těsto hněteme v kuchyňském robotu hákem na těsto, dokud nevznikne hladké těsto, které necháme 30 minut chladnout. Předehřejte troubu na 160 °C (horní/spodní ohřev).
3. Těsto rozdělte na osminy a vtlačte je do připravených forem. Těsto několikrát propíchněte vidličkou a pečte naslepo (předpečení ve formičce bez náplně) na mřížce na prostředním roštu přibližně 30 minut.
4. Na citronový krém smíchejte 175 ml citrusové šťávy se 100 ml kokosového mléka, přírodním kokosovým jogurtem a cukrem v hrnci a přiveďte k varu. Smíchejte škrob s kurkumou a spojte ho se zbývajícím kokosovým mlékem, míchejte do hladka. Nalijte škrobovou směs do horké tekutiny a za stálého míchání zahřívejte, dokud nedosáhnete konzistence pudinku.
5. Ještě horký krém rozdělte do formiček s upečeným a vychladlým korpusem a dejte alespoň na 1 hodinu do chladničky.
6. Před podáváním šlehejte aquafabu asi 6 minut do krémova a vmíchejte prosátý moučkový cukr.
7. Ušlehaný veganský sníh rozetřete na tartaletky podle chuti. Opalte flambovací pistolí a ozdobte meduňkou.

HINT: Pokud nemáte Bunsenův hořák, můžete veganskou meringu také zapečetit na horní polici trouby s funkcí grilu.