



Veganski mini tart s limunom

🕒 170–190 Min 

Priprema

- 1 Margarinom namažite 8 kalupa za tartlete (8 cm). Aquafabu za veganski meringue stavite u lonac srednje veličine i pirjajte na srednjoj vatri oko 5 minuta da se reducira na polovicu prvotne količine i ostavite da se ohladi.
- 2 Sastojke za prhko tijesto miješajte kukom za tijesto u mikseru dok ne dobijete glatko tijesto, ohladite 30 minuta. Zagrijte pećnicu na 160 °C.
- 3 Tijesto podijelite na osmine i utisnite u pripremljene kalupe. Tijesto nekoliko puta probodite vilicom i pecite na srednjoj rešetki cca. 30 minuta.
- 4 Za kremu od limuna pomiješajte 175 ml soka od citrusa sa 100 ml kokosovog mlijeka, kokosovim jogurtom i šećerom u loncu i pustite da zavrije. Pomiješajte kukuruzni škrob s kurkumom i pomiješajte s preostalim kokosovim mlijekom, miješajte dok ne postane glatko. Ulijte smjesu škroba u vruću tekućinu i nastavite zagrijavati uz miješanje dok ne dobijete gustoću pudinga.
- 5 Još vruću kremu rasporedite po kalupima i ostavite u hladnjaku najmanje 1 sat.
- 6 Prije posluživanja miksajte aquafabu oko 6 minuta dok ne postane kremasta i umiješajte prosijani šećer u prahu.
- 7 Rasporedite vegansku meringu po tartovima. S brenerom prepržite meringu.

SAVJET: Ako nemate brener, možete također zapeći vegansku meringu na gornjoj rešetki pećnice s funkcijom grill.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

150 g	Glatkog brašna
50 g	Mljevenih badema
140 g	Margarin, veganski
50 g	Šećera u prahu
20 g	♦ Bourbon Vanilin Šećer

Za kremu s limunom:

3 kom	Limuna, ocijedenih
1 kom	Limeta, ocijedena
250 g	Kokosovo mlijeko (60% kokosa)
125 g	Kokosov jogurt
140 g	Šećera
40 g	Kukuruzni škrob
0.5 žličice	♦ Kurkuma mljevena

Za vegansku meringue:

130 g	Aquafaba (voda iz konzerve slanutka 350 g)
80 g	Šećera u prahu

