

Wegańskie Tarteletes z kremem cytrynowym

170—190 Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

Na ciasto

150 g	Mąka pszenna gładka
50 g	Migdały, mielone
140 g	Margaryna, wegańska
50 g	Cukier puder
20 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony

Do kremu cytrynowego

3 szt	Cytryny, sok
1 szt	Limonka, sok
250 g	Mleko kokosowe (60% kokos)
125 g	Jogurt kokosowy, naturalny
140 g	Cukier granulowany
40 g	Skrobia kukurydziana
0.5 łyżeczki	Kurkuma mielona

Na Wegańską Bezę

130 g	Aquafaba (woda z puszki ciecierzycy 350 g)
80 g	Cukier puder

Przygotowanie

1. Nasmaruj 8 foremek do tartaletek (ø á 8 cm) margaryną.
2. Włóż aquafabę na wegańską bezę do średniej wielkości rondla i gotuj na średnim ogniu przez około 5 minut, aż do zmniejszenia do połowy objętości i następnie ostudź.
3. Zagnieć składniki na kruche ciasto używając haka w robocie kuchennym, aż powstanie gładkie ciasto, a następnie schłodź przez 30 minut. Rozgrzej piekarnik do 160 °C (grzanie górne/dolne).
4. Ciasto podziel na ósemki i dociśnij do przygotowanych foremek. Ciasto kilkakrotnie nakłuj widelcem i piecz przez ok. 30 minut.
5. Aby uzyskać krem cytrynowy, wymieszaj w rondlu 175 ml soku cytrusowego z 100 ml mleka kokosowego, naturalnym jogurtem kokosowym i cukrem. Całość zagotuj. Wymieszaj skrobię z kurkumą i połącz z pozostałym mlekiem kokosowym, mieszaj, aż będzie gładka. Wlej mieszankę skrobi do gorącego płynu i kontynuuj podgrzewanie, mieszając, aż do uzyskania konsystencji przypominającej budyń.
6. Rozłóż gorący jeszcze krem do foremek i wstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
7. Przed podaniem ubij aquafabę przez około 6 minut do uzyskania kremowej konsystencji i dodaj przesiany cukier puder.
8. Nałóż wegańską bezę na tartaletki. Przyrumień bezę palnikiem Bunsena i na koniec udekoruj melisą.

WSKAZÓWKA: Jeśli nie masz palnika Bunsena, możesz również przyrumienić wegańską bezę na górnej półce piekarnika z funkcją grilla.