

Vegansk tærte med karamelliserede pærer

Samlet tid **40 min.** 30 min. Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1992 kJ / 476 kcal

Fedt: **29 g** Protein: **8,8 g**
Kulhydrater: **43,6 g**

INGREDIENSE

R

8 Portioner

Bund:

100 g tørrede dadler
100 g mandler
40 g havregryn
2 tsb. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
2 spsk. mandelsmør (vegansk
smør)

Vaniljecreme:

80 g vaniljebudding (vegansk
budding)
600 ml mandelmælk
100 g sukker
180 g vegansk smør

Karamelliserede pærer:

3 pærer
1 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
1 spsk. vegansk smør
3 spsk. sukker
2 spsk. mandelflager
1 tsb. kanel
1 vaniljestang

Derudover:

3 kugler vaniljeis

FREM GANGSMÅDE

Step 1

100 g tørrede dadler - **100 g** mandler - **40 g** havregryn - **2 tsb.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** mandelsmør (vegansk smør) Smuldr alle ingredienserne sammen og bland det hele, indtil du har en tyk, klistret masse. Fordel det jævnt ud i en tærteform og pres det op ad tærteformens sider. Sæt formen i køleskabet.

Step 2

80 g vaniljebudding (vegansk budding) - **600 ml** mandelmælk - **100 g** sukker - **180 g** vegansk smør Opløs budgepulveret i 100 ml kold mandelmælk. Opvarm den resterende mandelmælk, indtil mælken er kommet i kog. Tilsæt budgeblanding. Bland det hele godt sammen, lad det koge op og tag det af varmen, så det kan køle af.

Pisk smør (skal have stuetemperatur) med sukker og tilsæt den nedkølede budding en skefuld ad gangen.

Fordel cremen på den afkølede bund.

Step 3

3 pærer - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** vegansk smør - **3 spsk.** sukker - **2 spsk.** mandelflager - **1 tsb.** kanel - **1** vaniljestang

Vask og skræl pærerne. Skær dem i skiver med en tykkelse på 0,5 cm. Smelt smørret og sukkeret i en pande. Tilsæt pærerne, kanel, vaniljekorn, sojasauce og mandelflager, og sautéer det hele på panden i et par minutter, indtil pærerne begynder

at karamellisere.

Læg de nedkølede pærer ovenpå cremen. Pynt tærten med kugler af vaniljeis og ristede mandler.