KIKKOMAN

Vegane Tarte mit karamellisierten Birnen

Gesamtzeit **40 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1992 kJ / 476 kcal

Fett: **29 g** Eiweiß: **8,8 g**
Kohlenhydrate: **43,6 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

Für den Boden:

100 g	getrocknete Datteln
100 g	Mandeln
40 g	Haferflocken
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Mandelbutter (vegane Butter)

Für die Vanillecreme:

80 g	veganes Vanillepudding-Pulver
600 ml	Mandelmilch
100 g	Zucker
180 g	vegane Butter

Für die karamellisierten Birnen:

3	Birnen
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	vegane Butter
3 EL	Zucker
2 EL	Mandelblättchen
1 TL	Zimt
1	Vanilleschote

Als Beilage:

3	Kugeln Vanilleeis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g getrocknete Datteln - **100 g** Mandeln - **40 g** Haferflocken - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Mandelbutter (vegane Butter)
Alle Zutaten für den Tarteboden zerkleinern oder zerkrümeln und miteinander verrühren, bis eine dicke, klebrige Masse entsteht. Die Masse in der Tarteform verteilen, glattstreichen und fest in den Boden und die Seiten der Form drücken. Danach den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2

80 g veganes Vanillepudding-Pulver - **600 ml** Mandelmilch - **100 g** Zucker - **180 g** vegane Butter
Das Pudding-Pulver in 100 ml kalter Mandelmilch auflösen. Die restliche Mandelmilch erhitzen, bis sie kocht. Nun die Puddingmischung hineingießen, rasch umrühren, aufkochen lassen und zum vollständigen Abkühlen beiseitestellen.

Schritt 3

3 Birnen - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** vegane Butter - **3 EL** Zucker - **2 EL** Mandelblättchen - **1 TL** Zimt - **1** Vanilleschote
Die Birnen waschen, schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Birnen, den Zimt, die aufgeschnittene Vanilleschote, die Kikkoman Sojasauce sowie die Mandelblättchen hinzugeben und einige Minuten lang anbraten, bis die Birnen zu karamellisieren beginnen. Die zimmerwarme vegane Butter mit dem Zucker aufschlagen. Dann den abgekühlten Pudding langsam mit einem Teelöffel hinzufügen. Die Creme auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Die

abgekühlten Birnen auf die Creme anrichten.Zum Schluss die Tarte mit feinem Eis und gerösteten Mandeln anrichten und genießen.