

Karamelize Armutlu Vegan Tart

toplam süre **40 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1992 kJ / 476 kcal

Yağ: **29 gr** Protein: **8,8 gr**
Karbonhidrat: **43,6 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

Tart Hamuru İçin:

100 gr hurma

100 gr badem

40 gr yulaf

3 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

3 yemek kaşığı badem ezmesi (vegan tereyağı)

Vanilya Kreması İçin:

2 küçük paket vanilya pudingi (vegan puding, 40'ar gramlık)

600 ml badem sütü

100 gr şeker

180 gr vegan tereyağı

Karamelize Armutlar İçin:

3 adet armut

1,5 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

1,5 yemek kaşığı vegan tereyağı

4,5 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı dilimlenmiş badem içi

1 tatlı kaşığı tarçın

1 adet çubuk vanilya

Ek Olarak:

3 top vanilyalı dondurma

HAZIRLANIŞ

Adım 1

100 gr hurma - **100 gr** badem - **40 gr** yulaf - **3 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **3 yemek kaşığı** badem ezmesi (vegan tereyağı)

Tart hamuru için ayırdığınız bütün malzemeleri ufalayın ve macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Sonrasında bu macunu tart kalıbına yayın ve üstüne iyice bastırın. Kalıbı buzdolabına yerleştirin.

Adım 2

2 küçük paket vanilya pudingi (vegan puding, 40'ar gramlık) - **600 ml** badem sütü - **100 gr** şeker - **180 gr** vegan tereyağı

Pudingi 100 ml'lik soğuk badem sütü ile karıştırın.

Kalan badem sütünü kaynayana kadar ısıtın.

Pudingli soğuk sütü kaynayan sütün üstüne dökün.

Sütü tekrar kaynayana kadar hızlıca çırpın ve ardından soğuması için kenara alın.

Oda sıcaklığındaki vegan tereyağını şeker ile çırpın, sonrasında soğumuş pudingi tatlı kaşığıyla yavaş yavaş üstüne ekleyin.

Hazırladığınız bu kremayı tart kalıbındaki hamurun üstüne yayın.

Adım 3

3 adet armut - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1,5 yemek kaşığı** vegan tereyağı - **4,5 yemek kaşığı** şeker - **3 yemek kaşığı** dilimlenmiş badem içi - **1 tatlı kaşığı** tarçın - **1** adet çubuk vanilya

Armutları yıkayın ve soyun. Ardından yaklaşık yarım santim kalınlığında dilimleyin. Tereyağını bir tavada şeker ile beraber eritin. Sonrasında armut

dilimlerini, tarçını, parçalara böldüğünüz vanilya çubuğunu, soya sosunu ve dilimlenmiş bademi de tavaya ekleyin ve armutlar karamelize olmaya başlayana kadar yaklaşık birkaç dakika boyunca soteleyin.

Soğuyan armutları tartın üzerine dizin. Son dokunuşu tartın üzerini vanilyalı dondurma ve kavrulmuş badem ile süsleyerek yapın. Afiyet olsun.