

Wegańska tarta z karmelizowanymi gruszkami

Czas ogółem **40 min** 30 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.992 kJ / 476 kcal

Tłuszcz: **29 g** Białko: **8,8 g**

Węglowodany: **43,6 g**

SKŁADNIKI

8 porcj(e/i)

Spód tarty:

100 g suszonych daktyli
100 g migdałów
40 g płatków owsianych
2 łyżeczki Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2 łyżki masła migdałowego (wegańskiego masła)

Krem waniliowy:

2 saszetki budyniu waniliowego (wegański budyń, każdy po 40 g)
600 ml mleka migdałowego
100 g cukru
180 g wegańskiego masła

Smażone gruszki:

3 gruszki
1 łyżka Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżka wegańskiego masła
3 łyżki cukru
2 łyżki płatków migdałowych
1 łyżeczka cynamonu
1 laska wanilii

Dodatkowo:

3 gałki lodów waniliowych

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

100 g suszonych daktyli - **100 g** migdałów - **40 g** płatków owsianych - **2 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **2 łyżki** masła migdałowego (wegańskiego masła)
Wszystkie składniki na spód tarty rozdrobnij i zmiksuj razem, aż powstanie gęsta, klejąca masa. Wyłóż ją na formę, wyrównaj i dociśnij do dna i brzegów formy. Włóż do lodówki.

Krok 2

2 saszetki budyniu waniliowego (wegańskiego budyniu, każdy po 40 g) - **600 ml** mleka migdałowego - **100 g** cukru - **180 g** wegańskiego masła
Budyń rozpuść w 100 ml zimnego mleka. Pozostałą część mleka migdałowego podgrzej do zagotowania. Wlej mieszankę budyniową. Szybkimi ruchami dokładnie mieszaj, zagotuj i odstaw do całkowitego wystudzenia.

Masło wegańskie (o temperaturze pokojowej) ubij z dodatkiem cukru. Następnie dodawaj po 1 łyżeczce schłodzonego budyniu.

Krem wyłóż na przygotowany wcześniej spód.

Krok 3

3 gruszki - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 łyżka** wegańskiego masła - **3 łyżki** cukru - **2 łyżki** płatków migdałowych - **1 łyżeczka** cynamonu - **1** laska wanilii
Gruszki umyj i obierz. Pokrój w plasterki o szerokości ok. 0,5 cm. Na patelni roztop masło z cukrem. Dodaj gruszki, cynamon, przeciętą laskę

wanilii, sos sojowy i smaź razem kilka minut, aż gruszki zaczną się karmelizować.

Nałóż przestudzone gruszki na krem. Całość udekoruj gałkami lodów i prażonymi migdałami.