

# Wegańska tarta z karmelizowanymi gruszkami

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

Wartości odżywcze (na porcję)  
**1992 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.