

Vegan taart met gekarameliseerde peren

totale tijd **40 min.** 30 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.992 kJ / 476 kcal

Vetten: **29 g** Eiwitten: **8,8 g**

Koolhydraten: **43,6 g**

INGREDIËNTEN

8 porties

Bodem:

100 g gedroogde dadels
100 g amandelen
40 g haver
2 tl Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 el amandelboter (veganistische boter)

Vanilla Cream:

80 g vanilla pudding (vegan pudding)

Vanillecrème:

2 sachets vanillepudding (vegan pudding, 40 g per stuk)
600 ml amandelmelk
100 g suiker
180 g veganistische boter

Gekarameliseerde peren:

3 peren
1 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 el veganistische boter
3 el suiker
2 el amandelschaafsel
1 tl kaneel
1 vanilleboon

Extra:

3 bolletjes vanille-ijs

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g gedroogde dadels - **100 g** amandelen - **40 g** haver - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 el** amandelboter (veganistische boter)
Verkruimel alle ingrediënten voor de taartbodem en meng tot een dikke, kleverige massa.

Verdeel het over een taartvorm, strijk het glad en druk het stevig in de bodem en zijanten van de vorm. Zet het in de koelkast.

Stap 2

2 sachets vanillepudding (vegan pudding, 40 g per stuk) - **600 ml** amandelmelk - **100 g** suiker - **180 g** veganistische boter
Los de pudding op in 100 ml koude amandelmelk. Verwarm de resterende amandelmelk tot het kookt. Giet het puddingmengsel erbij. Roer snel om alles goed te mengen, breng aan de kook en zet opzij om volledig af te koelen.

Klop de veganistische boter op kamertemperatuur met de suiker. Voeg er dan de afgekoelde pudding aan toe, een theelepel per keer.

Verdeel de room over de voorbereide korst.

Stap 3

3 peren - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** veganistische boter - **3 el** suiker - **2 el** amandelschaafsel - **1 tl** kaneel - **1** vanilleboon
Was en schil de peren. Snijd ze in plakjes van ongeveer 0,5 cm dik. Smelt de veganistische boter met de suiker in een pan. Voeg de peren, kaneel, gespleten vanilleboon, sojasaus en het

amandelschaafsel toe en bak samen enkele minuten tot de peren beginnen te karamelliseren.

Leg de afgekoelde peren op de crème. Maak af door de taart te garneren met bolletjes ijs en geroosterde amandelen.