

Tarte vegan com peras caramelizadas

Tempo total **40 Mins.** **30 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
1992 kJ / 476 kcal

Gorduras totais: **29 g** Proteína: **8,8 g**
Hidratos de carbono: **43,6 g**

INGREDIENTES

8 Porções

Crosta:

100 g de tâmaras secas
100 g de amêndoas
40 g de aveia
2 colheres de chá Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 colheres de sopa de manteiga de amêndoa (manteiga vegan)

Creme de baunilha:

2 Saquinho de pudim de baunilha (pudim vegan, 40 g cada)
600 ml de leite de amêndoa
100 g de açúcar
180 g de manteiga vegana

Peras caramelizadas:

3 peras
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 colher de sopa de manteiga vegana
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de amêndoa em flocos
1 colher de chá de canela

1 vagem de baunilha

Adicionalmente:

3 bolas de gelado de baunilha

PREPARAÇÃO

Passo 1

100 g de tâmaras secas - **100 g** de amêndoas - **40 g** de aveia - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **2 colheres de sopa** de manteiga de amêndoa (manteiga vegan)
Esmague todos os ingredientes para a crosta da tarte e misture-os até obter uma massa espessa e pegajosa.

Espalhe-a na forma de tarte, alise-a e pressione-a firmemente no fundo e nos lados da forma. Coloque-a no frigorífico.

Passo 2

2 Saquinho de pudim de baunilha (pudim vegan, 40 g cada) - **600 ml** de leite de amêndoa - **100 g** de açúcar - **180 g** de manteiga vegana
Dissolva o pudim em 100 ml de leite de amêndoa frio. Aqueça o restante leite de amêndoa até ferver. Deite a mistura do pudim. Mexa rapidamente para combinar, deixe ferver e depois reserve para arrefecer completamente.

Bata a manteiga vegana à temperatura ambiente com o açúcar. Em seguida, adicione o pudim arrefecido, uma colher de chá de cada vez.

Espalhe o creme sobre a crosta preparada.

Passo 3

3 peras - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **1 colher de sopa** de manteiga vegana - **3 colheres de sopa** de açúcar - **2 colheres de sopa** de amêndoa em flocos - **1 colher de chá** de canela - **1** vagem de baunilha

Lave e descasque as peras. Corte-as em fatias de cerca de 0,5 cm de espessura. Numa frigideira, derreta a manteiga com o açúcar. Junte as peras, a canela, a vagem de baunilha partida, o molho de soja, os flocos de amêndoa e salteie durante alguns minutos até as peras começarem a caramelizar.

Coloque as peras arrefecidas por cima do creme. Para terminar, decore a tarte inteira com bolas de gelado e amêndoas torradas.