





Minitarte vegane cu ciocolată și fructe de pădure

Vegane, cu ciocolată, cu fructe de pădure și cu un gust surprinzător de bun

12 bucăți    grad de dificultate mediu  up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru formele de tarte (diametru de circa 10 cm):

margarină
1 puțină făină

Pentru aluat:

150 g făină
2,5 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker
75 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
1 lingură Cacao Dr. Oetker
70 ml ulei de ex. de floarea soarelui
125 ml Băutură din soia cu gust de ciocolată Inedit neîndulcită

Pentru garnitură:

125 g mure
125 g afine
100 g vișine sau cireșe, ideal cu codițe

Pentru glazură:

75 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker
2 linguri sirop de agave
1 lingură Băutură din soia Inedit simplă neîndulcită

Pentru decorare:

Cacao Dr. Oetker - puțină
frunze de mentă - câteva

Pregătirea:

Formele se ung și se tapetează cu făină. Se preîncălzește cuptorul la 180 °C.

Aluat:

Făina se amestecă cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă laolaltă cu mixerul cu paletelile de batere, la început scurt la viteză mică, apoi la viteză maximă circa 2 minute până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se distribuie în formele de copt, se introduce în cuptor și se coace.

Tartele se răstoarnă pe un grătar de bucătărie tapetat cu hârtie de copt apoi se lasă să se răcească.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 18 Minute



Garnitura:

Fructele de pădure se aleg, eventual se spală, apoi se zvântă între șervețele de hârtie. Vișinele sau cireșele se spală și se zvântă.

Crema de ciocolată:

Glazura se mărunțește și se topește împreună cu siropul de agave, pe baie de apă. Se amestecă toate laolaltă, cu grijă apoi lichidul se distribuie peste tort.

Fructele:

Fructele de pădure și vișinele se repartizează peste cremă. Până la servire se păstrează la frigider.

Decorarea:

Înainte de servire, tartele se presară cu cacao și se decorează cu frunze de mentă.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.

