

# Prăjitură vegană cu rubarbă și căpșuni

O prăjitură vegană inedită, cu rubarbă și căpșuni

12 porții



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Pentru forma de Quiche:

1 Tavă de copt rotundă (cu diametrul de 28 cm)  
grăsime (puțină)

### Pentru crema de budincă:

1 plic Premium Pudding Vanilie Bourbon Dr. Oetker  
2 linguri zahăr  
500 ml Băutură din soia Inedit simplă - cu gust de vanilie, neîndulcită

### Pentru crema de fructe:

500 g rubarbă  
250 g căpșuni

### Pentru aluatul sfărâmișos:

150 g făină  
150 g fulgi de secară  
150 g zahăr  
1 plic Zahăr vanilinat bourbon Dr. Oetker  
150 g margarină vegană

## 1 Crema de budincă:

Se amestecă praful de budincă cu zahărul. Se amestecă adăugând treptat cel puțin 6 linguri de băutură de soia până ce se obține o compoziție omogenă. Restul de băutură de soia se dă în fiert, se ia de pe foc, apoi se adaugă compoziția preparată anterior amestecând cu un tel. Amestecând continuu se dă din nou în fiert și se fierbe minim 1 minut. Forma de quiche se unge. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric: circa 200 °C

Cuptor cu gaz: circa 200 °C

## 2 Crema de fructe:

Rubarba se spală, se curăță și se taie în bucăți de 1 cm. Căpșunile se spală, se curăță și în funcție de mărime, se taie în sferturi sau în jumătăți. Fructele astfel pregătite se împrăștie omogen în forma de quiche.



③ **Aluatul sfărâmicios:**

Se pun toate ingredientele într-un vas de mixare și se amestecă cu mixerul cu platele de batere până ce se obține un aluat sfărâmicios. Budinca se toarnă în stropi peste fructe, se întinde, apoi se acoperă cu aluatul sfărâmicios. Forma se introduce în cuptor și se coace.

**Cuptor electric 200 °C**

**Groove/Height: central**

**Durăta de coacere: 30 Minute**

④ **Servire:**

Prăjitura se lasă în forma de copt pe un grătar de bucătărie să se răcească sau se servește caldă. Înainte de servire se pudrează cu zahăr pudră.

Tip from the Test Kitchen

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

