

# Tartă vegană cu hrișcă

O tartă sănătoasă, cu hrișcă, gata de savurat

12 porții



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluat:

- 1 Formă rotundă de copt (Ø 26 cm)
- 1 Hârtie de copt
- 200 g făină de hrișcă
- 100 g alune de pădure prăjite și măcinate
- 3 linguri Cacao Dr. Oetker
- 1 plic Praf de copt Dr. Oetker
- 2 lingurițe scorțișoară măcinată
- 150 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
- 250 ml Băutură din soia cu aromă de vanilie Inedit
- 175 ml ulei de floarea soarelui

### Pentru umplutură:

- 60 g alune întregi decojite
- 340 g gem de fructe (vișine, caise, cireșe)

### Pentru decor:

- 1 plic Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

## 1 Pregătirea:

Se unge fundul formei de copt și se tapetează cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul.

**Cuptor electric 180 °C**  
**Groove/Height: central**

## 2 Aluatul:

Se amestecă făina de hrișcă cu alunele, praful de cacao și praful copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă toate laolaltă cu mixerul cu paletele de batere, scurt la viteză mică, apoi la viteză maximă 2 minute până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se întinde în forma de copt și se nivelează. Se introduce în cuptor și se coace pentru aproximativ 25 de minute.

## 3 Se desprinde marginea formei de copt și se îndepărtează. Blatul se răstoarnă pe un blat de bucătărie tapetat cu hârtie de copt. Se îndepărtează fundul formei de copt și se lasă să se răcească.

#### 4 Umplutura:

Alunele se pun în tava de copt și se introduc în cuptor – la aceeași temperatură – pentru circa 10 minute până ce capătă la suprafață o culoare frumoasă maro. Alunele fierbinți se scot pe un prosop de bucătărie. Se scutură ușor și se îndepărtează coaja astfel desprinsă. Alunele se toacă apoi grosier.

Se desprinde hârtia de copt de pe blatul răcit, apoi blatul se taie în două. Partea de jos se așază pe un platou de tort. Gemul se dă în fiert într-o oală mică. Se ia o lingură de gem și se amestecă cu alunele iar restul se întinde peste foaia de blat. Se acoperă cu cealaltă foaie rămasă.

#### 5 Decorarea:

Prăjitura se taie în 12 felii egale și se presară decorativ cu zahăr pudră. Fiecare felie se decorează liber cu amestecul de alune. Pentru decorare, de ex. se poate decupa o stea dintr-o bucată de hârtie lucioasă care se așază peste blat iar deasupra se presară zahăr pudră. La final foaia se îndepărtează cu grijă.

