



Tartă vegană cu mandarine

O prăjitură cremoasă, vegană, cu mandarine

12 porții  grad de dificultate mediu  up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

- 1 Formă rotundă de copt (Ø 26 cm)
- 250 g făină tip 550/albă
- 1 linguriță rasă Praf de copt Dr. Oetker
- 160 g margarină vegană
- 75 g zahăr
- 2 linguri apă rece de la frigider

Pentru umplutură:

- 750 ml Băutură din soia cu aromă de vanilie Inedit
- 400 ml lapte de cocos
- 150 g zahăr
- 2 picuri Premium Pudding Vanilie Bourbon Dr. Oetker
- 2 lingurițe Esență naturală de lămâie siciliană Dr. Oetker

Pentru decor:

- 2 conserve compot de mandarine (masa scursă 175 g)
- 2 linguri gem de zmeură (fin)
- 2 linguri fistic mărunțit

1 Pregătirea:

Înainte cu o zi se lasă și mandarinele la scurs pe o sită. Se unge fundul formei de copt cu margarină vegană. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: în partea de jos

2 Aluatul:

Făina se amestecă cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă cu mixerul cu paletetele de frământare scurt la viteză mică apoi la viteză maximă până ce se obține un aluat omogen. 2/3 din cantitatea de aluat se întinde în forma de copt. Din restul de aluat se formează un rulou de lungimea circumferinței formei de copt. Acesta se așază pe marginea formei de copt și se presează pentru a forma o margine cu înălțimea de circa 3 cm. Aluatul se împunge în mai multe locuri cu furculița. Se introduce în cuptor și se pre-coace timp de 15 minute.

- 3 Se amestecă praful pentru budincă cu zaharul și 7 linguri băutură din soia. Restul de băutură de soia și laptele de cocos se pun la fiert. După ce a fiert se ia de pe foc și se adaugă amestecul preparat. Se pune din nou la fiert, la foc mic, amestecând ușor până la legarea compoziției. La final se adaugă esență de lămâie. Apoi se adaugă peste aluatul pre-copt și se coace pentru 50 de minute.



- 4 Prăjitura se desprinde de pe marginea formei însă nu se scoate din formă. Se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească. Prăjitura se poate coace cu o zi în avans.
- 5 **Decorarea:**
Mandarinele se așază decorativ pe prăjitură. Gemul se încălzește într-o oală mică și cu gemul fierbinte se unguie mandarinele. Se decorează cu fistic.