

# Vegane Tarte mit karamellisierten Birnen

Gesamtzeit **40 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1992 kJ / 476 kcal**

Fett: **29 g** Eiweiß: **8,8 g**  
Kohlenhydrate: **43,6 g**

## ZUTATEN

8 Portion(en)

### Für den Boden:

**100 g** getrocknete Datteln  
**100 g** Mandeln  
**40 g** Haferflocken  
**2 TL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**2 EL** Mandelbutter (vegane  
Butter)

### Für die Vanillecreme:

**80 g** veganes Vanillepudding-  
Pulver  
**600 ml** Mandelmilch  
**100 g** Zucker  
**180 g** vegane Butter

### Für die karamellisierten Birnen:

**3** Birnen  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**1 EL** vegane Butter  
**3 EL** Zucker  
**2 EL** Mandelblättchen  
**1 TL** Zimt  
**1** Vanilleschote

### Als Beilage:

**3** Kugeln veganes  
Vanilleeis

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**100 g** getrocknete Datteln - **100 g** Mandeln - **40 g** Haferflocken - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Mandelbutter (vegane Butter)  
Alle Zutaten für den Tarteboden zerkleinern oder zerkrümeln und miteinander verrühren, bis eine dicke, klebrige Masse entsteht. Die Masse auf der Tarteform verteilen, glattstreichen und fest in den Boden und die Seiten der Form drücken. Danach den Teig im Kühlschrank lagern.

### Schritt 2

**80 g** veganes Vanillepudding-Pulver - **600 ml** Mandelmilch - **100 g** Zucker - **180 g** vegane Butter  
Das Pudding-Pulver in 100 ml kalter Mandelmilch auflösen. Die restliche Mandelmilch erhitzen, bis sie kocht. Nun die Puddingmischung hineingießen, rasch umrühren, aufkochen lassen und zum vollständigen Abkühlen beiseite stellen.

### Schritt 3

**3** Birnen - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** vegane Butter - **3 EL** Zucker - **2 EL** Mandelblättchen - **1 TL** Zimt - **1** Vanilleschote  
Die Birnen waschen, schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL vegane Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Birnen, den Zimt, die aufgeschnittene Vanilleschote, die Kikkoman Sojasauce sowie die Mandelblättchen hinzugeben und einige Minuten lang anbraten, bis die Birnen zu karamellisieren beginnen. Die zimmerwarme vegane Butter mit dem Zucker aufschlagen. Dann den abgekühlten Pudding langsam mit einem Teelöffel dazugeben. Die Creme auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Die

abgekühlten Birnen auf die Creme legen. Zum Schluss die ganze Tarte mit Kugeln aus veganem Vanilleeis und gerösteten Mandeln garnieren.