



Vegane Tarte au Citron

Ergibt 8 Tartelettes, Backtemperatur 180°C

Zutaten Boden:

100g Mandelmehl
60g Erythrit
50g Kokosöl
80g Wasser
40g gemahlene Mandeln

Herstellung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig für eine Stunde kühl stellen und dann 3mm dick ausrollen und die gefetteten Förmchen damit auslegen. Für ca. 15 Minuten backen.

Zutaten Zitronen Kokosmasse:

90g Zitronensaft und Abrieb 1 Zitrone
120g Xylit
150g Kokosmilch
50g Kokosöl oder pflanzliche Margarine
2 Teelöffel Agar Agar
Etwas gelbe Lebensmittelfarbe oder Kurkuma

Herstellung:

Alle Zutaten außer das Öl mischen und aufkochen. Ca. 1 Minute kochen lassen und dann das Fett unterarbeiten. Nun abschmecken. Wer es fruchtiger mag kann Orangensaft oder Maracujafruchtfleisch in die Masse rühren. Die Masse dann durch ein Sieb passieren und in die Tartelettes füllen. Für ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zutaten Baisermasse:

1 Glas Kichererbsen
1-2 Esslöffel Xylit (Süße nach Geschmack)
Ein paar Tropfen Vanillearoma
1 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

Herstellung:

Die Kichererbsen abtropfen lassen und 100g Kichererbsenwasser mit den restlichen Zutaten zu einem kompakten Eischnee schlagen. Die Tartelettes damit garnieren und den Schnee mit einem Brenner abflämmen!