

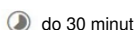


Vegan ořechové tartaletky s čokoládovým krémem

asi 6 porcí



střední obtížnost



do 30 minut



- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme ořechy, kokos, vločky, sůl a cukr. Přidáme kokosový olej a pastu a ručně důkladně promícháme. Hmotu rozdělíme do vymazaných a moukou vysypaných formiček. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Tartaletky necháme ve formičkách vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse smícháme mléko s čokoládou a sirupem. Vega gel smícháme s vodou, nalijeme do kastrůlku a přivedeme do varu. Povaříme asi 1 minutu a ihned vmícháme do krému. Krém nanese na tartaletky.
- 4 Povrch ozdobíme nasekanými pistáciemi a malinami.

Přísady::

Na korpus:

60 g ořechy lískové mleté
80 g kokos strouhaný
60 g ovesné vločky
sůl
2 zarovnaná KL kokosový cukr
100 g kokosový olej změkklý
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na krém:

350 ml kokosové mléko
100 g vegan čokoláda hořká
rozpuštěná
2 PL javorový sirup
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker
150 ml voda

Na ozdobení:

50 g pistácie neosolené
150 g maliny čerstvé

Ještě potřebujeme:

6 ks formičky na tartaletky (Ø 10 cm)

