

Wegańskie tartaletki świąteczne



Potrzebne narzędzia*:

- perforowane obręcze do kruchych spodów o średnicy 8 cm
- silikonowa mata perforowana, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- forma silikonowa kopułka (pojemność 8 x 75 ml)
- listwy dystansowe o grubości 2 lub 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy
- maty silikonowe lub papier do pieczenia
- walek do ciasta (np. taki)
- waga kuchenna
- waga jubilerska
- mikser
- malakser lub termomix
- kratka do studzenia
- garnek, nóż

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Wegańskie tartaletki świąteczne



Potrzebne składniki (10 porcji):

Piernikowe kruche ciasto:

- 160 masła wege (np. Rama, Violife)
- 100 g cukru pudru
- 300 g mąki pszennej
- 70 g mąki migdałowej
- 70 g wody
- 25 g skrobi ziemniaczanej
- 20 g przyprawy do piernika

Fruzelina śliwkowa:

- 750 g śliwek
- 50 g cukru
- 20 g skrobi ziemniaczanej
- 40 g wody
- 10 g cynamonu

Mus orzech laskowy:

- 125 g pasty z prażonych orzechów laskowych
- 140 g śmietany z soczewicy (Flora lub rama wegańska 31%) - do zagotowania
- 3 g lecytyny słonecznikowej
- 7,5 g pektyny NH
- 180 g śmietany z soczewicy (Flora lub rama wegańska 31%) - do ubicia
- 32 g cukru pudru
- 15 g inuliny

Wegańskie tartaletki świąteczne



Pralina pekan:

- 200 g orzechów pekan, uprażonych
- 200 g cukru

Polewa czekoladowa z nibsami:

- 600 g czekolady gorzkiej
- 30 g oleju kokosowego
- 100 g prażonych ziaren kakaowca (nibsy)

Opis przygotowania:

Piernikowe kruche ciasto:

1. Zmiksuj masło z cukrem pudrem na jednolitą masę. Dodaj wodę i ponownie wymieszaj.
2. Dodaj mąkę, skrobię i przyprawy. Krótco wymieszaj.
3. Ciasto rozwałkuj na grubość 2-3 mm.
4. Rozwałkowane ciasto umieść na 20-30 minut w zamrażarce.
5. Wylep ranty ciastem.
6. Piecz przez ok 20 minut w temp. 150°C.
7. Wystudź na kratce.

Pralina pekan:

1. Cukier skarmelizuj.
2. Dodaj pekany i wymieszaj. Wyłóż na matę silikonową i wystudź.
3. Orzechy zmiel do uzyskania płynnej praliny.
4. Wystudzoną pralinę przełóż do jednorazowego rękawa cukierniczego.

Wegańskie tartaletki świąteczne



Fruzelina śliwkowa:

1. Śliwki z cukrem podsmaż w garnku. Dodaj cynamon.
2. Skrobię wymieszaj z wodą. Dodaj do śliwek i zagotuj.

Mus orzech laskowy :

1. Pastę z orzechów połącz z lecytyną słonecznikową.
2. Śmietanę wymieszaj z pektyną i zagotuj.
3. Lekko przestudzoną śmietaną zalej pastę z orzechów. Wymieszaj. Wystudź do temperatury ok 50°C.
4. Cukier puder wymieszaj z inuliną.
5. Pozostałą śmietanę ubij na sztywno. Pod koniec dodaj inulinę z cukrem pudrem.
6. Do masy orzechowej partiami dodaj ubitą śmietanę.
7. Mus przełóż do form silikonowych. Zamroź.

Polewa czekoladowa z nibsami:

1. Czekoladę rozpuść z olejem. Dodaj nibsy i wymieszaj.
2. Zamrożony mus wyjmij z formy i ułóż na kratce.

Składanie:

1. Do tartałek wlej warstwę praliny pekan. Wyłóż śliwki. Umieść mus orzechowy. Udekoruj.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)