KIKKOMAN®

Tarta vegana con peras caramelizadas

Tiempo total **40 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1992 kJ / 476 Kcal

Grasas: **29 g** Proteínas: **8,8 g**
Carbohidratos: **43,6 g**

INGREDIENTES

8 porciones

Para la cobertura:

100 g	de dátiles secos
100 g	de almendras
40 g	de avena
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 cucharadas	de mantequilla de almendras (mantequilla vegana)

Para la crema de vainilla:

2 bolsitas	de pudin de vainilla (pudin vegano, de 40 g cada uno)
600 ml	de leche de almendras
100 g	de azúcar
180 g	de mantequilla vegana

Para las peras caramelizadas:

3	peras
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	de mantequilla vegana
3 cucharadas	de azúcar
2 cucharadas	de copos de almendra
1 cucharadita	de canela
1	vaina de vainilla

Adicionales:

3	bolas de helado de vainilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de dátiles secos - **100 g** de almendras - **40 g** de avena - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** de mantequilla de almendras (mantequilla vegana)
Desmenuce todos los ingredientes de la masa de la tarta y mézclelos hasta obtener una masa espesa y pegajosa.

Extiéndala en el molde de la tarta, alísela y presiónela firmemente hacia el fondo y las paredes del molde. Métala en el frigorífico.

Pasos 2

2 bolsitas de pudin de vainilla (pudin vegano, de 40 g cada uno) - **600 ml** de leche de almendras - **100 g** de azúcar - **180 g** de mantequilla vegana
Disuelva el pudin en 100 ml de leche de almendras fría. Caliente el resto de la leche de almendras hasta que hierva. Vierta la mezcla del pudin. Remueva rápidamente, llévelo a ebullición, y luego, déjelo a un lado para que se enfríe por completo.

Bata la mantequilla vegana a temperatura ambiente con el azúcar. Seguidamente, añada el pudin enfriado, cucharadita a cucharadita.

Extienda la crema sobre la corteza preparada.

Pasos 3

3 peras - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de mantequilla vegana - **3 cucharadas** de azúcar - **2 cucharadas** de copos de almendra - **1 cucharadita** de canela - **1** vaina de vainilla

Lave y pele las peras. Córtelas en rodajas de unos 0,5 cm de grosor. En una sartén, derrita la mantequilla con el azúcar. Añada las peras, la canela, la vaina de vainilla partida, la salsa de soja, los copos de almendra y saltéelo todo junto durante unos minutos hasta que las peras empiecen a caramelizarse.

Coloque las peras enfriadas sobre la crema. Termine adornando toda la tarta con bolas de helado y almendras tostadas.