

Vegansk terte med karamelliserte pærer

total tid **40 min.** 30 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1992 kJ / 476 kcal

Fett: **29 g** Protein: **8,8 g**
Karbohydrater: **43,6 g**

INGREDIENSE

R

8 porsjoner

Bunn:

100 g tørkede dadler
100 g mandler
40 g havre
2 ts Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
2 ss mandelsmør (vegansk
smør)

Vaniljekrem:

2 pose vaniljepudding (vegansk
pudding, 40 g hver)
6 dl mandelmelk
100 g sukker
180 g vegansk smør

Karamelliserte pærer:

3 pærer
1 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
1 ss vegansk smør
3 ss sukker
2 ss mandelflak
1 ts kanel
1 vaniljestang

Dessuten:

3 kuler vaniljeis

TILBEREDNING

Steg 1

100 g tørkede dadler - **100 g** mandler - **40 g** havre
- **2 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 ss**
mandelsmør (vegansk smør)

Smuldre alle ingrediensene til tertebunnen og bland dem til det dannes en tykk, klebrig masse. Smør den jevnt utover kakeformen, og press den godt mot bunnen og sidene i formen. Sett den i kjøleskapet.

Steg 2

2 pose vaniljepudding (vegansk pudding, 40 g hver) - **6 dl** mandelmelk - **100 g** sukker - **180 g** vegansk smør

Rør ut puddingen i 1 dl kald mandelmelk. Varm opp resten av mandelmelken til den koker. Ha den i puddingblandingen. Rør hurtig om for å blande ingrediensene og gi et oppkok. La deretter stå til den er fullstendig avkjølt.

Sørg for at vegansk smør holder romtemperatur. Visp det deretter med sukker. Tilsett den avkjølte puddingen, én teskje om gangen.

Smør kremen utover tertebunnen.

Steg 3

3 pærer - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ss** vegansk smør - **3 ss** sukker - **2 ss** mandelflak - **1 ts** kanel - **1** vaniljestang

Vask og skrell pærene. Skjær dem i skiver cirka 0,5 cm tykke. Smelt smør med sukker i en kasserolle. Tilsett pærer, kanel, frø fra vaniljestangen, soyasaus og mandelflak. Sauter alt i noen minutter til pærene begynner å bli karamellisert.

La pærene kjøle av og legg dem deretter oppå kremen. Til slutt pynter du hele terten med kuler av vaniljeis og ristede mandler.