Rezept

Vegane Blaubeertarte mit weißer Ganache

Ein Rezept von Vegane Blaubeertarte mit weißer Ganache, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **80 g** gehackte Mandeln
- **1/2 TL** Bourbonvanillepulver
- **60 g** Zucker
- **100 g** Sojaghurt
- **2 TL** Apfel- oder Weißweinessig
- **150 g** Dinkelmehl (Type 1050)
- **1 gestrichener TL** Natron
- **50 g** Sojamilch
- **40 ml** neutrales Pflanzenöl

FÜR DEN BELAG:

- **100 g** weiße vegane Schokolade
- **1 Msp.** Bourbonvanillepulver
- **70 ml** Pflanzenmilch
- **400 g** Blaubeeren

AUßERDEM:

- neutrales Pflanzenöl für die Form
- **2-3 Stängel** Zitronenmelisse oder Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Obstboden- oder Tarteform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen und die Form fetten.

2. Für den Teig alle trockenen Teigzutaten mischen. Sojamilch, Sojaghurt, Öl und Essig zugeben und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig in die Form füllen und den Tarteboden im heißen Backofen (Mitte) 10-12 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Den Tarteboden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für den Belag die Schokolade hacken. Die Pflanzenmilch mit der Vanille aufkochen und vom Herd nehmen. Die gehackte Schokolade dazugeben und alles 2 Min. stehen lassen. Die Mischung langsam verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich mit der Milch zu einer glatten Ganache verbunden hat.

5. Die Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Den Tarteboden vorsichtig aus der Form lösen und mit der weißen Ganache bestreichen. Die Blaubeeren auf der Creme verteilen. Zitronenmelisse oder Minze kalt abbrausen, trocken schütteln und die Tarte mit den Blättchen garnieren.