

VEGANE LIMETTENTARTE / KEY LIME PIE



Diese vegane Tarte ist eine Version der klassischen Key Lime Pie. Den Boden schmeckt nach fruchtigen Energy Balls und ist in Kombination mit der Kokos-Limetten-Füllung superlecker. Der Boden ist schnell im Mixer zubereitet und wird nur kurz gebacken. Die Tarte muss nach dem Befüllen dann nur noch gekühlt werden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20.5 cm

Breite: 20.5 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und fette eine Tarteform mit Backtrennspray oder Öl.

TARTEBODEN

Zerkleinere alle Zutaten für den Boden in einem Mixer und verarbeite sie darin zu einer dicken, klebrigen Masse. Gib die Masse in die Tarteform und rolle sie darin flach aus, drücke sie auch an den Rand. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 8-10 Minuten, bis er nicht mehr klebrig ist und sich fast trocken anfühlt. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

KEY LIME FÜLLUNG

Erhitze die Kokosmilch in einem Topf. Verrühre den Limettensaft mit der Maisstärke und dem Agar Agar in einer separaten Schüssel klümpchenfrei. Rühre die Mischung dann gemeinsam mit dem Limettenabrieb, Zucker, Vanilleextrakt in die heiße Kokosmilch ein. Gib nach Belieben etwas Kurkuma für die Farbe dazu. Lasse die Masse unter ständigem Rühren aufkochen und für mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen, bis die Masse eindickt.

TARTE FÜLLEN

Gib die Füllung in den Boden und lasse sie vollständig abkühlen. Stelle die Tarte dann für mindestens 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

TARTE SERVIEREN

Löse die Tarte mit dem Heheboden aus der Form und setze sie auf eine Servierplatte. Serviere sie nach Belieben mit ein paar Limettenscheiben, Minzblättern, Limettenabrieb und streue Kokosraspeln darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

TARTEBODEN:

- 120 g** Pekannüsse
- 120 g** Datteln
- 70 g** Kokosraspeln
- 2 TL** Ahornsirup

KEY LIME FÜLLUNG:

- 400 ml** Kokosmilch
- 80 g** Limetten (Saft)
- 2 EL** Maisstärke
- ½ TL** Agar Agar
- 2** Limetten (Abrieb)
- 80 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Kurkuma (Pulver)