KIKKOMAN®

Squisita torta vegana con dolci pere caramellate

Tempo totale **40 Min** **30 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1992 kJ / 476 kcal

Grassi: **29 g** Proteine: **8,8 g**
Carboidrati: **43,6 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

Per la base:

100 g	di datteri secchi
100 g	di mandorle
40 g	di avena
2 cucchiaini	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 cucchiai	di burro di mandorle (burro vegano)

Crema di vaniglia:
80 g

Crema di vaniglia:

2 Sacchetto	di budino alla vaniglia (budino vegano, 40 g ciascuna)
600 ml	di latte di mandorla
100 g	di zucchero
180 g	di burro vegano

Per le pere caramellate:

3	pere
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio	di burro vegano
3 cucchiai	di zucchero
2 cucchiai	di fiocchi di mandorla
1 cucchiaino	di cannella
1	bacca di vaniglia

In aggiunta:

3	palline di gelato alla vaniglia

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di datteri secchi - **100 g** di mandorle - **40 g** di avena - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **2 cucchiai** di burro di mandorle (burro vegano)
Sbriciolare tutti gli ingredienti per la base e mescolare fino a formare una massa densa e collosa.

Stendere tutto sulla tortiera, lisciare e pressare sul fondo e sui lati della teglia. Mettere in frigorifero.

Passaggio 2

2 Sacchetto di budino alla vaniglia (budino vegano, 40 g ciascuno) - **600 ml** di latte di mandorla - **100 g** di zucchero - **180 g** di burro vegano
Sciogliere il budino in 100 ml di latte di mandorle freddo. Riscaldare il latte di mandorle rimasto fino a ebollizione. Versare il budino. Mescolare rapidamente per unire l composti, portare a ebollizione, e poi mettere da parte per raffreddare completamente.

Sbattere il burro vegano a temperatura ambiente con lo zucchero. Quindi, aggiungere il budino raffreddato, un cucchiaino alla volta.

Stendere la crema sulla base preparata in precedenza.

Passaggio 3

3 pere - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di burro vegano - **3 cucchiai** di zucchero - **2 cucchiai** di fiocchi di mandorla - **1 cucchiaino** di cannella - **1** bacca di

vaniglia
Lavare e sbucciare le pere. Tagliarle a fette spesse circa 0,5 cm. In una padella, sciogliere il burro con lo zucchero. Aggiungere le pere, la cannella, la stecca di vaniglia, la salsa di soia, i fiocchi di mandorle e rosolare insieme per qualche minuto fino a quando le pere iniziano a caramellarsi.

Mettere le pere raffreddate sopra la crema. Terminare guarnendo l'intera crostata con palline di gelato e mandorle tostate.