

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 i 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.