Vegane Zitronentarte aus Mandelmilch - ohne Ei

Unsere vegane Zitronentarte aus Mandelmilch beweist, dass sich Klassiker mit geringem Aufwand auch rein pflanzlich zubereiten lassen. Die Tarte au citron kommt ohne Ei aus und schmeckt wie das Original aus Frankreich. Statt Mandelmilch können Sie natürlich auch jede andere Milchalternative verwenden, allerdings trägt das feine Aroma der Mandeln wesentlich zum Geschmack dieser Rezeptur bei.

Zutaten für 1 Tarte:

100 g BioGourmet Haferflocken
100 g gemahlene Mandeln
(oder Mandelblättchen)
120 g BioGourmet Datteln
30 g BioGourmet Ahornsirup Grad A
1 TL gemahlene Bourbon Vanille
Etwas BioGourmet Bratöl
150 ml BioGourmet Zitronensaft
Etwas Zitronenschalenabrieb
74 g Vanille Puddingpulver
(2 Päckchen à 37g)
60 g Erythrit (Zuckeralternative)
550 ml Mandelmilch

Zubereitung

Für den Boden der tarte au citron die Haferflocken und die Mandeln mit dem Mixer fein zermahlen. Datteln, Ahornsirup und Vanille dazugeben und pürieren. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden und einem Durchmesser von ungefähr 20 cm mit etwas Bratöl einfetten. Die Masse für den Boden darin andrücken und einen Rand hochziehen. Die Form in den Kühlschrank stellen.

Das Vanille-Puddingpulver mit Erythrit mischen. Mit mindestens 12 EL der Mandelmilch glatt rühren. Anschließend den Rest der Mandelmilch und die 150 ml Zitronensaft samt Zesten in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Danach wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren noch eine Minute leicht köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen.

Schließlich den Zitronenpudding auf den vorbereiteten Boden in die Tarteform gießen. Sobald die vegane Zitronentarte aus Mandelmilch nur noch Zimmertemperatur hat, diese mindestens 3 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte