

Citrontærte med marengs - vegansk



Tærten har jeg set hos "Vegansk for alle" - jeg har lavet lidt om på opskriften. I den oprindelige opskrift, skal det gurkemeje i for at få en mere gul farve. Det synes jeg slet ikke er nødvendig, så det står der ikke i min opskrift. Tærtedejen drille mig lidt, så den har jeg også ændret en smule.

Det er helt sikkert en opskrift, der bør prøves - den er rimelig let at lave, kan laves i god tid, den ser flot ud og så smager den fantastisk ☺

Dej

250 g hvedemel

1/2 tsk salt

130 g plantemargarine

2 spsk vand

3 spsk soyamælk

Citroncreme

3 dl citronsaft - 5 - 6 citroner

2 citroner - fintrevet skal

4 dl kokosmælk - det er det faste der skal bruges (jeg brugte 2 dåser)

275 g sukker

1/4 tsk salt

4 dl soyamælk

80 g majsstivelse

Marengs

1 dl kikærtevand

1/4 tsk eddike eller citronsaft

50 g sukker

Dej

Kom mel, salt, margarine i en foodprocessor og rør det sammen. Tilsæt vand og soyamælk og rør til dejen er samlet.

Sæt dejen på køl 1/2 time.

Tænd ovnen på 180 grader. Smør en tærteform på 26 cm i diameter.

Rul dejen ud og fordel den i formen – pres dejen godt ud i rillerne i kanten og skær overskydende dej af.

Læg bagepapir ovenpå dejen og læg et godt lag groft salt, ris, kikærter el. lign ovenpå, så dejen bliver presset godt ned. Bag tærten i 20 min, tag tærten ud og fjern bønner og bagepapir og bag videre i 5 – 10 min, til tærten er let gylden.

Lad tærten køle helt af i formen.



Citroncreme

Pisk soyamælk og maizena sammen i en skål.

Kom citronsaft- og skal, kokosmælk, sukker og salt i en stor gryde og lad det koge op. Skru lidt ned for varmen og pisk mælkeblandingen i – det skal piskes konstant, så det ikke sætter sig på bunden. Efter ca 10 min er det blevet til en tyk creme og så skal cremen forsigtigt hældes op i tærten – helt op til kanten.

Tærten skal være helt kold inden den sættes i køleskabet til dagen efter.



Marengs

Kom kikærte vandet og citronsaft i en metalskål og pisk det i 10 - 15 min til det er blevet stift. Pisk sukkeret i lidt efter lidt - det tager også ca 10 min.

Kom marengsmassen i en sprøjtepose med stjernetyl og lav små toppe på tærten - enten rundt i kanten eller på hele tærten.

Sæt tærten på køl til den skal serveres.

Når kagen skal serveres skal marengsen brændes. Du kan enten bruge en gasbrænder - det er det hurtigste og det bedste synes jeg. Du kan også sætte tærten i ovnen under grillen i et par min.

