

Τάρτα με κρέμα βανίλιας & φράουλες (vegan)

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 ώρες **Σκεύος:** ταρτιέρα διαμέτρου 28εκ.

Φυλάμε την τάρτα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά για τη βάση:

- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 60 ml ελαιόλαδο
- 60 ml ηλιέλαιο
- 65 ml φυτικό ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ½ κ.σ. κονιάκ
- 60 γρ. καστανή ζάχαρη

Υλικά για την κρέμα & την επικάλυψη:

- 700 ml φυτικό ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 120 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 120 γρ. καστανή ζάχαρη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 1 ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 30 γρ. φυτικό βούτυρο
- φρέσκες φράουλες κομμένες σε λεπτές φέτες ή σε τέταρτα
- φιλέ αμυγδάλου για το σερβίρισμα (προαιρετικά)
- ζάχαρη άχνη για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το φυτικό ρόφημα, το εκχύλισμα βανίλιας, το κονιάκ και τη ζάχαρη, μέχρι αυτή να διαλυθεί.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι, ανακατεύοντας στην αρχή με κουτάλα και μετά με το χέρι μας, μέχρι να έχουμε μαλακή ζύμη που δεν κολλά στα χέρια. Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 30 λεπτά.

4) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη ανάμεσα σε δύο κομμάτια λαδόκολλα (χρησιμοποιώντας αν χρειάζεται λίγο επιπλέον αλεύρι), τόσο ώστε να εφαρμόζει στην ταρτιέρα μας και να σηκώνεται στα τοιχώματα. Τη μεταφέρουμε στην ελαφρώς λαδωμένη ταρτιέρα, την εφαρμόζουμε καλά στη βάση και τα τοιχώματά της και τρυπάμε με πιρούνι την επιφάνειά της.

5) Ψήνουμε τη ζύμη σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 35 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει καλά. Την αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 20-25 λεπτά.

6) Ετοιμάζουμε την κρέμα. Βάζουμε σε κατσαρόλα το φυτικό ρόφημα, το σιμιγδάλι, τη ζάχαρη και το αλάτι να ζεσταθούν σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα και αφήνουμε να σιγοβράσει η κρέμα για περίπου 6-8 λεπτά, μέχρι να πήξει. Όταν πήξει αποσύρουμε από την φωτιά, προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και το βούτυρο και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.

7) Όταν η κρέμα κρυώσει για 5 λεπτά, την απλώνουμε ομοιόμορφα μέσα στην ψημένη ζύμη. Καλύπτουμε την επιφάνειά της κρέμας με διάφανη μεμβράνη (που να εφάπτεται πάνω της) και τη αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Έπειτα τη μεταφέρουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες μέχρι το σερβίρισμα.

8) Για να σερβίρουμε κόβουμε φρέσκες φράουλες και τις τοποθετούμε στην επιφάνεια της κρέμας. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλου και λίγη ζάχαρη άχνη.

Super tip:

- Η τάρτα έχει δοκιμαστεί με καστανή ζάχαρη ως γλυκαντικό. Μπορεί στη θέση της να χρησιμοποιηθεί λευκή κρυσταλλική ή ζάχαρη καρύδας. Δεν έχει δοκιμαστεί με maple syrup, μέλι ή άλλα υγρά γλυκαντικά.
- Καλύτερα να τοποθετήσουμε τις φράουλες πριν τη σερβίρουμε (π.χ. σε κάποιο τραπέζι).
- Για vegetarian εκδοχή μπορεί το φυτικό ρόφημα της γέμισης να αντικατασταθεί με φρέσκο γάλα (πλήρες) και το φυτικό βούτυρο με κοινό ζωικό βούτυρο.