

Vegan aardbeientaart



Ingrediënten

- 275 gram plantaardige margarine
- 250 gram speltbloem of glutenvrije bloem
- 100 gram maïzena
- 50 gram amandelmeel
- 3 tl vanille essence
- 110 gram suiker (bijv. kokosbloesemsuiker of rietsuiker)
- 600 ml plantaardige melk (bijv. soja, haver, amandel, rijst)
- 500 gram verse aardbeien
- handvol amandelschaafsel
- snuf zout
- 50 ml koud water

Bereiding

Mix 200 gram koude plantaardige margarine (in blokjes) met de bloem, 25 gram maïzena, het amandelmeel, 1 theelepel vanille essence, 50 gram suiker en een snuf zout in de keukenmachine tot een kruimelig deeg. Voeg in kleine beetjes 50 ml water toe. Kneed het mengsel vervolgens tot een bal en laat afgedekt 1 uur in de koelkast rusten. Haal erna uit de koelkast en kneed nog eens goed door. Zet de oven ondertussen op 180 graden. Bestuif het werkblad met bloem en rol de bal deeg uit tot een cirkel met een doorsnede van ongeveer 35 cm. Vet een bakvorm van ongeveer 28 cm doorsnede in en bekleed met het deeg. Er mag een stuk over de rand gaan; snijd het overvloedige deeg weg. Prik gaatjes in het deeg, leg er bakpapier op en vul met bakbonen. Zet het geheel 30 minuten in de oven. Verwijder dan het bakpapier en de bakbonen en zet nog eens 15 minuten terug in de oven. Haal de taart vervolgens eruit en laat helemaal afkoelen.

Verwarm ondertussen 400 ml plantaardige melk, 2 tl vanille essence de rest van de suiker in een steelpan (laat het niet koken!). Klop ook de rest van de plantaardige melk met de rest van de maïzena tot een papje en voeg dit toe aan het warme mengsel in de steelpan. Breng het geheel aan de kook en blijf 5 minuten roeren tot zich een dikke vla vormt.

Doe de vulling in een kom en meng met de rest van de plantaardige margarine. Blijf roeren totdat de margarine is gesmolten. Dek af en zet in de koelkast totdat het is afgekoeld.

Verdeel de vulling uiteindelijk over de taartbodem. Snijd de aardbeien in plakjes en leg ze over de vulling. Rooster kort het amandelschaafsel en strooi dit tenslotte over de taart.

