

VEGANE PFIRSICHTARTE MIT BEEREN & THAIBASILIKUM

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 30 Minuten | Kühlzeit: mind. 4 Stunden



ZUTATEN:

Für den Boden:

- 400g vegane Butterkekse oder vegane Vollkornkekse
- 150g vegane Butter, geschmolzen (z.B. Der vegane Block)

Für die Creme:

- 2 gelbe Pfirsiche
- 1 Dose Kokosmilch (400ml)
- 60 ml Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 120ml Kokosdrink (z.B. Alpro)
- 120ml Pfirsichnektar
- 2 TL Agartine-Pulver

Für die Deko:

- 2 feste gelbe Pfirsiche
- 1 Handvoll Beeren
- Thaibasilikum
- weiße Zuckerperlen (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Für den Boden **400 g Vegane Vollkorn-/Butterkekse** in einem Mixer fein zerkleinern, in eine Schüssel füllen und mit **150 g geschmolzene, veganer Butter** vermischen. Als Boden und Rand in einer Tarteform mit herausnehmbarem Boden (28cm Durchmesser) andrücken. Die Form ins Eisfach stellen.
2. Für die Creme **2 Pfirsiche** schälen, vom Kern lösen, in kleine Stücke schneiden und in einen kleinen Topf geben. **400 ml Kokosmilch, 60 ml Ahornsirup, 120 ml Kokosdrink & 120 ml Pfirsichnektar** dazu geben und alles 10 Minuten bei mittlerer Hitze simmern lassen. Dann in einem Mixer fein pürieren und zurück in den Topf gießen.
3. **2 TL Agartine** zur Creme geben und sprudelnd aufkochen. Unter Rühren 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann vom Herd ziehen und in eine Schüssel umfüllen. 10-15 Minuten stehen lassen, bis die Masse leicht andickt. Vorsicht: Agartine wird recht schnell fest, also die Füllung gut im Auge behalten.
4. Den Tarte-Boden aus dem Eisfach holen und die Creme vorsichtig aus niedriger Höhe langsam darauf gießen. Glattstreichen und die Tarte sofort in den Kühlschrank stellen. Mit einem Zahnstocher eventuelle Luftbläschen platzen lassen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
5. Vor dem Servieren **2 Pfirsiche** vierteln, in dünne Scheiben schneiden und auf der Tarte verteilen. Mit **Erdbeeren, Brombeeren** und **Thaibasilikum** garnieren. Optional mit **weißen Zuckerperlen** verzieren. heraus löffeln, das Backpapier wegnehmen und den Tarte-Boden nochmals 5 Minuten backen.