

Vegane Limettentarte mit Eischnee aus Kichererbsenwasser

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Tarteform (ca. 23 cm Durchmesser)
Küchenmaschine

Meine Freundin Tina lebt jetzt vegan. Wieder nur so eine Phase, dachte ich, als sie mir von ihrem Vorhaben erzählte. Sowas macht sie ständig ...Denkste! Mittlerweile sind 10 Monate vergangen und Tina lebt immer noch vegan. Tofu statt Ei. Und Soja statt Wurst. Blöd nur, dass sie bald Geburtstag hat. Und ich keine Idee habe, was ich ihr in diesem Jahr backen soll. Keinen veganen Karottenkuchen - zu oft gesehen. Es muss etwas Besonderes sein, etwas mit Überraschungseffekt. Eine vegane Limettentarte zum Beispiel. Veganer Eischnee? Wie das gehen soll? Habe ich mich auch gefragt und bin auf eine Variante mit Kichererbsenwasser und Zucker gestoßen. Hört sich verrückt an, meine vegane Limettentarte funktioniert so aber super. Das müsste ihr gefallen. Und mir auch!

Zutaten für 1 Tarte

Für den Mürbeteig

240 g Mehl
3/4 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
2 Esslöffel Zucker
70 g Kokosöl
85 ml kaltes Wasser
1 Esslöffel Apfelessig

Für die Füllung

280 g Zucker
65 g Speisestärke
1/4 Teelöffel Agar Agar Pulver
1/4 Teelöffel Salz
310 ml Mandelmilch
250 ml Wasser
4 Limetten (ausgepresster Saft)
2 Limetten (abgeriebene Schale)

Für den Eischnee

1 Dose Kichererbsen (Wasser)
1/4 Teelöffel Weinstein Backpulver
50 g Puderzucker
3/4 Teelöffel gemahlene Vanille

Besonderes Zubehör

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mit Kokosöl mischen. Wasser und Apfelessig dazugeben und zu einem Teig verkneten. Teig ausrollen, in die Form geben und mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

- 3 -

Für die Füllung alle Zutaten bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren ca. 5 Minuten einkochen lassen, auf den Mürbeteig geben.

Vegane Limettentarte mit Eischnee aus Kichererbsenwasser



- 4 -

Kichererbsen abschütten, Wasser auffangen.
Kichererbsenwasser und Backpulver in
eine Küchenmaschine geben und 8-20 Minuten steif
schlagen. Sobald die Masse anfängt, dick zu werden,
Puderzucker und Vanille dazugeben.

- 5 -

Eischnee auf die Füllung geben und im heißen Ofen ca. 25
Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit
Alufolie abdecken. Tarte auskühlen lassen.

