

KNUSPERLUST

Schoko-Birnen Tarte



KOMEKO



ZUTATEN (für 1 Tarte)

Teig:

- 2 EL Chiasamen
- 4 EL Wasser, lauwarm
- 125 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- 125 g Buchweizen Mehl
- 1 EL Flohsamenschalen
- 4 EL Backkakao
- 125 g Margarine
- 1 Prise Salz
- 5 EL Wasser, kalt
- 60 g Zucker

Creme:

- 70 g Mandeln, gemahlen
- 70 g Margarine
- 70 g Puderzucker
- 3 EL Backkakao
- 60 g Apfelmus
- 1 TL Maisstärke

- 3 Birnen
- Haselnüsse, gehackt



ZUBEREITUNG

1. Die Chiasamen mit dem lauwarmen Wasser vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. KOMEKO Knusperlust, Buchweizenmehl, Flohsamenschalen, Kakaopulver, die in kleine Stücke geschnittene pflanzliche Butter und das Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Vermischen, bis eine sandige Masse entsteht.
3. Dann die quellenden Chiasamen, das kalte Wasser und den Zucker hinzugeben. Alles zu einer Kugel verrühren.
4. Zu einem 2-3 cm dicken Block formen. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. In einer Schüssel die gemahlene Mandeln, die pflanzliche Butter, den Puderzucker und das Kakaopulver zu einer homogenen Masse verrühren.
6. Das Apfelmus und die Maisstärke unterrühren. Gut verrühren und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
7. Die Birnen schälen, entkernen, halbieren und in Spalten schneiden.
8. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
9. Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und einen großen Kreis formen, da die Teigblätter gefaltet werden müssen.
10. Die Mandelcreme auf dem Tarteboden verteilen und dabei einen Rand von 4 cm frei lassen.
11. Die Birnenspalten auf die Creme legen. Die Teigblätter über die Birnen klappen. Mit gehackten Haselnüssen bestreuen.
12. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

