

Vegantaartje met karamel, chocolade en kokos

De veganistische levensstijl wint steeds meer aan populariteit, dus konden ook wij niet achterblijven. Dit taartje, op basis van een zachte kokoskaramel en donkere chocolade, is in onze winkel ook bij niet-veganisten erg in trek.



INGREDIËNTEN

Voor de taartbodem

- 300 g bloem
- 60 g poedersuiker
- 60 g zout
- 1 el water
- 180 g vegan margarine (solo)

Voor de karamel

- 300 g kokosmelk
- 8 g zout
- 225 g suiker
- 420 g vegan margarine

Voor de ganache

- 100 g donkere chocolade
- 35 g vegan margarine
- 100 g kokosmelk
- 35 g suiker
- 35 g glucose

Voor de afwerking

- 100 g donkere chocolade
- 50 g cacaoboter
- 100 g kokosrasp

WERKWIJZE

Voor de taartbodem

Begin met de droge stoffen met het water te mengen in de keukenmachine met het vlinderopzetstuk. Voeg tot slot de margarine toe. Draai kort verder tot je een glad deeg hebt.

Rol het deeg in plasticfolie en leg het een uurtje in de koelkast alvorens je het uitrolt. Gebruik bij het uitrollen van je deeg veel bloem zodat het niet plakt! Rol het uit tot ongeveer 3 mm dikte. Het is handig als je tijdens het rollen het deegstuk regelmatig omdraait, zo zorg je ervoor dat het niet aan het werkvlak kleeft.

Steek voor de kleine vormpjes deegstukjes uit die een paar centimeter groter zijn dan de vormpjes. Leg de stukjes deeg in de vormpjes en druk ze goed aan tegen de randen.

Je krijgt een mooi bakresultaat als je de vormpjes met het deeg een halfuurtje in de diepvries zet, zo blijft het deeg lekker strak tegen de randjes. Bak ze af in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende een 20-tal minuten, tot ze mooi goudbruin zijn. Je kan de taartbodems gemakkelijk een week bewaren in een luchtdichte doos, handig als je ze op voorhand wilt maken dus!

Voor de karamel

Om de karamel te maken verwarm je de kokosmelk en het zout in een steelpannetje.

In een kookpot met dikke bodem laat je de suiker karamelliseren. Begin met een deel van de suiker in de pan te verwarmen en bruin te laten worden. Voeg dan geleidelijk de rest van de suiker toe, je kan dit in twee of drie keer doen. Roer regelmatig met een spatel, ook langs de randen, om kristallisatie te vermijden. Wanneer alle suiker is opgelost en de karamel een donkere amberkleur heeft gekregen, haal je de pan van het vuur en giet je er — voorzichtig! — de kokende kokosmelk bij. Roer het mengsel goed door met een klopper zodat het niet klontert, je kan hiervoor de pan ook even terug op het vuur zetten.

Voeg de in blokjes gesneden margarine toe en mix de karamel tot slot met de staafmixer zodat hij een mooie, gladde textuur krijgt. Laat het geheel afkoelen en bewaar de karamel in een afgesloten potje in de koelkast.

Voor de ganache

Doe de in blokjes gesneden margarine en de chocolade in een kom. Kook de kokosmelk op met de suiker en de glucose. Giet dit mengsel over de chocolade en de margarine heen. Mix dan alles met de staafmixer tot een gladde ganache.

Afwerking

Doe de karamel in een spuitzak en vul de taartbodempjes voor de helft. Laat ze even opstijven in de koelkast. Vul de rest van het taartje met de ganache en strijk de bovenkant glad met een paletmesje. Smelt 100 g donkere chocolade met 50 g cacaoboter. Dop het bovenste deel van het taartje in de gesmolten cacaoboterchocolade en strooi er kokosrasp over.