

Tarta de queso vegana con tomate

Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Fácil

Masa

- Aceite de coco derretido: 1/3 taza
- Jarabe de arce: 2 cucharadas
- Migas de galleta Graham vegana: 1 1/2 tazas
- Sal: Una pizca

Relleno

- Aceite de coco derretido: 1/4 taza
- Apio picado grueso: 1/2 taza
- Crema de coco o yogur vegano: 1/2 taza
- Extracto de vainilla: 1 cucharadita
- Hojas frescas de albahaca: 1 o 2 puñados
- Jarabe de arce: 1/2 taza
- Queso crema vegano, ablandado: 2 paquetes (16 oz)
- Ralladura de limón: 1
- Sal: Una pizca
- Zumo de limón: 1/4 taza

Ingredientes

- Agar agar en polvo: 1/2 cucharadita
- Azúcar de caña: 2 cucharadas
- Sal: 1/2 cucharadita
- Hojas frescas de albahaca: al gusto
- Tomates cherry: al gusto



Preparación

Precalentar el horno:

Precalentar el horno a 350°F (175°C). Engrasar un molde desmontable para tarta de queso de 22 cm.

Hacer la corteza:

- Combinar migas de galleta Graham, aceite de coco derretido, jarabe de arce y una pizca de sal en un tazón.
- Presionar la mezcla en el fondo del molde de tarta de queso preparado y crear una corteza uniforme.
- Hornear durante 5 minutos, luego dejar enfriar y preparar el relleno.

Preparar el relleno:

- En el bol de un procesador de alimentos, batir el queso crema vegano hasta que quede suave y cremoso.
- Añadir crema de coco, apio, albahaca, jarabe de arce, aceite de coco derretido, zumo de limón, extracto de vainilla, ralladura de limón y una pizca de sal.
- Procesar hasta que esté bien combinado, suave y cremoso.
- Añadir la mezcla de queso crema en el molde preparado y hornear a 350 °F (175 °C) durante unos 45-50 minutos. Dependiendo del queso vegano, la tarta podría estar aún muy líquida, pero sácala suavemente de todos modos. Dejar que se enfríe, luego transferirla a la nevera y dejar reposar durante al menos 6 horas, mejor durante la noche.

Al día siguiente, hacer la cobertura de tomate:

- Combinar passata, azúcar de caña, sal y agar en polvo en una sartén.
- Llevar a ebullición, agitando continuamente para disolver el agar agar. Cocinar a fuego lento durante 3-4 minutos hasta que la mezcla se espese ligeramente.
- Dejar que la cobertura se enfríe ligeramente y luego verterla sobre la tarta de queso endurecida.
- Trasladar la tarta a la nevera una vez más para que se endurezca el glaseado de tomate. Requiere entre 3 y 4 horas. Con un dedo limpio, presionar ligeramente el glaseado para verificar si está en su punto antes de servir.
- Retirar cuidadosamente la tarta de queso del molde desmontable. Decorar con tomates cherry y hojas frescas de albahaca, servir ¡y a disfrutar!

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 200 g

