

*Школа raw и vegan десертов*

# ТАРТ БРАУНИ с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

*без глютена, белого сахара, молока и яиц*



## ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ:

- плита, духовка
- кухонные весы
- миски/чаши
- венчик, лопатка
- скалка
- кастрюля, сотейник
- пергамент/фольга для выпечки
- форма для выпечки d 22-24 см

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 170 г универсальной смеси без глютена
- 15 г кукурузной муки
- 75 г миндальной муки
- 10 г разрыхлителя
- 42 г какао-порошка
- 50 г сиропа топинамбура
- 25 г масла виноградной косточки
- 205 г миндального молока
- 35 г горького шоколада
- 85 г кокосового сахара
- 20 г кокосового масла
- щепотка соли
- 30 г миндаля
- 55 г кокосового молока 17-19%
- 70 молочного шоколада vegan



**Песочное тесто:**

80 г универсальной смеси без  
глютена  
15 г кукурузной муки  
35 г миндальной муки  
5 г разрыхлителя  
15 г какао-порошка  
50 г сиропа топинамбура  
20 г масла виноградной косточки  
60 г миндального молока

**Брауни:**

145 г миндального молока  
35 г горького шоколада  
20 г какао-порошка  
85 г кокосового сахара  
20 г кокосового масла  
40 г миндальной муки  
90 г универсальной смеси  
без глютена  
5 г разрыхлителя  
щепотка соли  
30 г миндаля

**Шоколадная помадка:**

55 г кокосового молока 17-19%  
70 г молочного vegan шоколада  
7 г какао-порошка  
5 г масла виноградной косточки

**Рецепт домашней б/г смеси  
на 100 г:**

45 г рисовой муки  
35 г муки зеленой гречки /пшена  
20 г кукурузного крахмала  
1 г ксантановой камеди





## ТАРТ БРАУНИ

с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

### Приготовление:

#### Песочное тесто:

80 г универсальной смеси без глютена

15 г кукурузной муки

35 г миндальной муки

5 г разрыхлителя

15 г какао-порошка

50 г сиропа топинамбура

20 г масла виноградной косточки

60 г миндального молока

1. В отдельной миске смешать три вида муки, соль и разрыхлитель. Добавить какао-порошок и тщательно перемешать венчиком.
2. К мучной смеси добавить сироп топинамбура, миндальное молоко комнатной температуры и масло виноградной косточки. Тщательно перемешать и замесить тесто.
3. Оставить тесто постоять на 5 минут. За это время лишняя влага впитается и будет легко формироваться в шар.
4. Подготовить металлическую форму: дно формы застелить пергаментом, края смазать растительным маслом.
5. На листе пергаменты раскатать круг из теста немного большего диаметра. Перенести тесто в форму и разровнять бортики.
6. Наколоть дно тарта вилкой. Выпекать в разогретой до 175°C духовке 5 минут до полуготовности.



## ТАРТ БРАУНИ

с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

### Приготовление:

#### Брауни:

145 г миндального молока  
35 г горького шоколада  
20 г какао-порошка  
85 г кокосового сахара  
20 г кокосового масла  
40 г миндальной муки  
90 г универсальной смеси без глютена  
5 г разрыхлителя  
щепотка соли  
30 г миндаля  
1 ст.л. сиропа топинамбура

- Для карамелизации миндаль нарезать на средние кусочки. Нагреть сковороду, вылить 1 ст.л сиропа топинамбура и высыпать нарезанные орехи.
- Постоянно помешивая, карамелизировать орехи, пока вся жидкость не выпарится. Переложить орешки на пергамент и остудить.
- Нагреть миндальное молоко примерно до 65°C, добавить кокосовый сахар и растопленный шоколад. Тщательно перемешать.
- Добавить кокосовое масло и какао-порошок, смешать. Всыпать 2 вида муки, разрыхлитель и соль. Замесить тесто.
- Добавить карамелизированные орехи и выложить тесто на выпеченную основу. Разровнять, выпекать в разогретой до 175°C духовке около 20 минут.
- Достать брауни и дать немного остыть перед тем, как покрыть шоколадной помадкой.



## ТАРТ БРАУНИ с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

### Приготовление:

#### Шоколадная помадка:

55 г кокосового молока 17-19%  
70 г молочного vegan шоколада  
7 г какао-порошка  
5 г масла виноградной  
косточки

#### КБЖУ

5,8 белки  
20,9 жиры  
35,3 углеводы  
349,7 ккал

#### Срок хранения

до 7 дней в холодильнике

13. Для шоколадной помадки в кокосовое молоко добавить какао-порошок, поставить на средний огонь и нагреть, не доводя до кипения.
14. Добавить молочный шоколад и тщательно перемешать венчиком до его полного растворения. Масса должна получиться однородной и гладкой.
15. Добавить масло виноградной косточки и ещё раз тщательно перемешать.
16. Вылить шоколадную массу на немного остывший тарт и разровнять. Украсить по желанию.

*Копирование, распространение через социальные сети и передача материалов третьим лицам строго запрещены!  
Данные действия являются нарушением авторских прав, за которые предусмотрена ответственность по ст. 1301 ГК РФ и ст. 146 УК РФ.*