

# Vegaaninen päärynäpiirakka

kokonaisaika **40 min** 30 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**1992 kJ / 476 kcal**

Rasva: **29 g** Proteiini: **8,8 g**  
Hiilihydraatit: **43,6 g**

## AINEKSET

8 annosta

### Pohja:

**100 g** kuivattuja taateleita  
**100 g** manteleita  
**40 g** kaurahiutaleita  
**2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike  
**2 rkl** mantelivoita (vegaanista voita)

### Vaniljakreemi:

**2 annospussi** vaniljavanukasjauhetta (vegaaninen, à 40 g)  
**600 ml** mantelimaitoa  
**100 g** sokeria  
**180 g** vegaanista voita

### Karamellisoidut päärynät:

**3** päärynää  
**1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike  
**1 rkl** vegaanista voita  
**3 rkl** sokeria  
**2 rkl** mantelilastuja  
**1 tl** kanelia  
**1** vaniljatanko

### Lisäksi:

**3** kauhallista vaniljajäätelöä

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**100 g** kuivattuja taateleita - **100 g** manteleita - **40 g** kaurahiutaleita - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** mantelivoita (vegaanista voita)  
Hienonna taatelit ja mantelit ja sekoita muiden ainesten kanssa. Levitä seos piirakkavuokaan ja painele se tiiviisti pohjaa ja reunoja vasten. Laita vuoka jääkaappiin.

### Vaihe 2

**2 annospussi** vaniljavanukasjauhetta (vegaaninen, à 40 g) - **600 ml** mantelimaitoa - **100 g** sokeria - **180 g** vegaanista voita  
Liuota vanukasjauhe 100 ml:aan kylmää mantelimaitoa. Kiehauta loput mantelimaidosta ja lisää joukkoon kylmä maito, johon vanukasjauhe on liuennut. Sekoita, kiehauta uudelleen ja anna jäähtyä.

Sekoita huoneenlämpöinen vegaaninen voi ja sokeri. Lisää sitten jäähtynyt vanukas lusikallinen kerrallaan.

Levitä kreemi piirakkapohjan päälle.

### Vaihe 3

**3** päärynää - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** vegaanista voita - **3 rkl** sokeria - **2 rkl** mantelilastuja - **1 tl** kanelia - **1** vaniljatanko  
Pese ja kuori päärynät. Viipaloi ne 0,5 cm paksuisiksi siivuksiksi. Sulata kattilassa voi ja sokeri. Lisää päärynät, kaneli, halkaistu vaniljatanko, soijakastike sekä mantelilastut ja keitä kasaan

muutamana minuutin ajan, kunnes päärynät alkavat karamellisoitua.

Asettele jäähtyneet päärynät vaniljakreemin päälle. Koristele piirakka vaniljajäätelöpalloilla ja paahdetuilla manteleilla.