



Vegane Kirsch-Bananen-Tarte mit Banana-Chunk-Eis

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
👉 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Margarine, vegan	125 g
Dinkelmehl, Type 630	250 g
Zucker	50 g
Salz	
Kirschen, frisch	400 g
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Bananen	3 St.
Sojaghurt	2 EL
Veganer Frischaufstrich, Natur	150 g
Speisestärke	80 g
Puderzucker	3 EL
Veganes Banana-Chunk-Eis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Tarteform, feine Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel kalte Margarine, Mehl, Zucker, Salz und 5 EL kaltes Wasser vermengen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ca. 2 mm dünn ausrollen und in eine gefettete Tarteform (28 cm Durchmesser) legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig am Boden und Rand festdrücken, Rand mit einem Messer begradigen und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Ofen für ca. 15 Min. goldbraun backen.
2. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben und eine Hälfte auspressen. In einer Schüssel Kirschen mit Vanillinzucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft marinieren.
3. Banane schälen. In einer zweiten Schüssel Banane mit einer Gabel zerdrücken, mit Sojaghurt, veganem Streichgenuss Natur, Stärke und Puderzucker zu einer Creme verrühren. Mürbeteig vorsichtig aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
4. Bananencreme gleichmäßig auf dem Mürbeteig verteilen. Kirschen abtropfen und aneinandergereiht auf der Bananencreme drapieren. Kirsch-Bananen-Tarte für weitere ca. 20 Min. backen.
5. Vegane Kirsch-Bananen-Tarte lauwarm mit Banana-Chunk-Eis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ können auch abgetropfte Sauerkirschen im Glas verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	872 kcal
Kohlenhydrate	131 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	36 g