

Vegan taartjes recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 6 personen



Een lekker taartje gaat er vrijwel altijd wel in. Ook als je een veganistische leefstijl hebt, wil je natuurlijk wel op z'n tijd kunnen genieten van een lekker gebakje. Daarom delen we dit recept voor vegan taartjes met je, zodat je gewoon thuis heerlijke veganistische gebakjes kunt maken. Het maken van deze taartjes is helemaal niet lastig en je zou er zelfs nog lekker mee kunnen variëren, door bijvoorbeeld de aardbeien te vervangen voor frambozen of iets dergelijks. Wil je zelf ook deze vegan gebakjes maken? Lees dan snel verder voor ons vegan taartjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 30 gram poedersuiker;
- 50 gram Brand New Cake Vegan Banketbakkersroom-mix;
- 100 gram kristalsuiker;
- 10 gram amandelschaafsel;
- Plasticfolie;
- Patisse Mini Quichevorm Losse Bodem Silver-Top 6xØ10cm;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 100 gram vegan roomboter, bijvoorbeeld Violife;
- Snufje keukenzout;
- 3 eetlepels ijskoud water;
- 500 milliliter amandelmelk;
- Fruit naar keuze.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Meng de bloem, poedersuiker en een snufje zout door elkaar heen.
3. Kneed met je vingers de boter door het bloemmengsel heen, totdat het lijkt op broodkruimels.
4. Voeg telkens 1 eetlepel water toe.
Tip! Kneed het water elke keer goed door het deeg heen, voordat je de volgende eetlepel water toevoegt.
5. Kneed het deeg tot een bal.
6. Verpak het deeg in plasticfolie.
7. Laat het deeg een halfuur in de koelkast rusten.
8. Verdeel het deeg in 6 gelijke delen.
9. Rol elk deel uit tot een dunne lap.
10. Spray de vormpjes in met de bakspray.
11. Bekleed de taartvormpjes met het deeg.
12. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
13. Bak de taartbodems in 10 à 12 minuten gaar.
14. Haal de bodems uit de oven en laat ze volledig tot op kamertemperatuur afkoelen.
15. Meng de banketbakkersroom en 100 milliliter amandelmelk door elkaar heen.
16. Verwarm de overige melk in een steelpannetje.
17. Voeg al roerend de room aan de warme melk toe.
18. Laat het goedje rustig koken, totdat het een dikke substantie is.
19. Dek de room af met plasticfolie.
20. Laat de room 30 minuten staan.
21. Doe de banketbakkersroom in de taartbodems.
22. Garneer de vegan taartjes met amandelschaafsel en fruit naar keuze.
23. Strooi er eventueel nog wat poedersuiker overheen.

Handige informatie

Bekijk eens onze andere vegan recepten!

Tegenwoordig vind je steeds meer vegan producten en met deze producten kun je natuurlijk zelf heerlijke lekkernijen maken. Zelfgemaakte lekkernijen zijn toch echt het allerlekkerst! We vinden het leuk om met vegan producten de lekkerste baksels te maken en hebben daarom al heel wat vegan recepten op onze blog verzameld. Met deze vegan recepten kun je eenvoudig thuis heerlijke vegan lekkernijen maken. [Bekijk al onze vegan recepten hier!](#)



Bekijk ons vegan assortiment hier!

Wil je vegan bakken? Dan heb je natuurlijk vegan bakbenodigdheden nodig. Je vindt het dan ook vast fijn om te weten dat wij in onze webshop inmiddels ruim 400 veganistische producten hebben verzameld. Met deze vegan producten wordt het vrij eenvoudig om zelf vegan lekkernijen te maken. Van vegan kleurstoffen tot aan vegan bakmixen, we hebben het allemaal. [Bekijk en shop ons vegan assortiment hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte vegan taartjes aan ons zien!

Heb jij met dit recept vegan taartjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de lekkernijen te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Vegan Banketbakkersroom-mix 100g (Art.nr.: BNC01076)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Patisse Mini Quichevorm Losse Bodem Silver-Top 6xØ10cm (Art.nr.: 03569)

