ERDBEER MINI TARTES MIT TONKA PUDDINGFÜLLUNG

30 MIN (VEGAN) GLUTENFREI

Zutaten für 12 Tartes:

3 Vollgemüse Tortilla Karotte
250 ml Haferdrink
17 g Stärke
2 EL Agavendicksaft
1 Pr. Zimt
1 Pr. Salz
1,5 TL Nussmus nach Wahl
1/2 Orange, Saft
200 g Erdbeeren
Himbeeren
Einige Blätter Minze

ZUBEREITUNG:

Die Warps kreisförmig ausschneiden und in ein Muffinblech eindrücken, sodass kleine Cups entstehen.
Sind alle Muffinförmchen gefüllt (ca. 12 Stück) die Wrap-Cups für 25 Minuten bei 180°C ausbacken. Sie sollten nach dem Abkühlen knusprig sein und die Form halten. Die Cups aus dem Backblech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
In der Zwischenzeit die Puddingfüllung zubereiten. Hierzu die Milch, Stärke, Zimt, Salz, Sirup und Nussmus miteinander verrühren.
Die Mischung aufkochen und dabei stetig rühren, für 2-3 Minuten köcheln lassen bis der Pudding angedickt ist. Pudding kurz auskühlen lassen.
Den Pudding nun in die Warp-Cups füllen. Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Saft der halben Orange beträufeln und vermengen.
Cups mit Erdbeeren, Himbeeren und Minze dekorieren.