

## Ingrediënten

10 g (gram) lijnzaad  
20 g (gram) Water (heet)  
135 g (gram) Bloem  
80 g (gram) Vegan boter  
Poedersuiker  
20 g (gram) Amandelmeel  
320 ml Gecondenseerde kokosmelk  
140 g (gram) Vegan boter  
50 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker  
naar smaak zeezout flakes  
125 g (gram) Pinda (ongezout)  
125 g (gram) Pure chocolade  
75 g (gram) Kokosmelk

## Keukenspullen

Bakbonen  
Bakpapier  
Vlaaivorm (of quichevorm) 28/30 cm  
Pan en vuurvaste kom

---

## 1. Lijnzaad ei maken

Meng **gemalen lijnzaad (10 gram)** en **warm water (20 gram)** in een bakje en laat dit ongeveer 10 minuten staan totdat het dik wordt.

---

---

## 2. Taartdeeg maken

Doe **bloem (135 gram)**, **vegan boter (80 gram)**, **poedersuiker (55 gram)**, **amandelmeel (20 gram)** en een **snufje zout** in een kom. Voeg het lijnzaad 'ei' toe en kneed het tot een samenhangend deeg. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 à 4 mm en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **160 graden** (hete lucht) **175 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

Bestrijk de taartvorm met **vegan boter** en bestrooi deze met **bloem**. Bekleed de vorm met het deeg.

Bekleed de vorm met bakpapier en stort de bakbonen op het bakpapier. Steek van het overige deeg koekjes uit in de vorm van sterren of andere kerstfiguurtjes.

Bak de taartbodem **15 minuten** met de bakbonen in de vorm. Verwijder na **15 minuten** de bakbonen en bak de taart nog **10 à 15 minuten** verder af. Bak de koekjes apart; deze zijn iets eerder klaar.

Laat de taart volledig afkoelen.

---

## 3. Vegan taartvulling maken

Doe **gecondenseerde kokosmelk (1 blikje)**, **vegan boter (140 gram)** en **lichtbruine basterdsuiker (50 gram)** in een pan. Kook dit **10 minuten** terwijl je continu blijft roeren, zodat de karamel niet aanbrandt. Voeg naar smaak **grof zeezout** en **pinda's (125 gram)** toe. Stort de karamel in de taartvorm en laat dit minimaal **8 uur** opstijven in de koelkast.

---

## 4. Chocolade ganache maken

Smelt **smeltchocolade (125 gram)** au-bain-marie in een vuurvaste schaal boven een pan met kokend water. Voeg **kokosmelk (75 gram)** toe en roer goed door.

Giet de ganache over de opgesteven taart.

---

---

## 5. Vegan chocoladetaart decoreren

Bestrooi de koekjes met **cacaopoeder** en leg deze op de taart en genieten maar!