

No-Bake-Schokoladen-Tarte mit Cashewkernen und Tofu

Zeit gesamt
12h



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Cashewkerne	70 g
Tofu, natur	200 g
Sondey Neo Kakaokerne mit Cremefüllung	200 g
Kakaopulver	1 EL
Mandeln, gemahlen	50 g
Vegane Butter-Alternative	100 g
Schokolade, Zartbitter	250 g
Espresso	50 ml
Haferdrink	100 ml
Meersalz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne, Tarteform, Sieb, Küchenpapier, Backpapier, Springform 20 cm Durchmesser, SILVERCREST Standmixer

1. Cashewkerne in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und mind. 8 Std. (oder besser über Nacht) einweichen.
2. Tofu auf Zimmertemperatur bringen. Die Creme der Doppelkekse mit einem Messer abkratzen und in eine kleine Schüssel geben. Die Keksplatten im Mixer zu feinen Krümeln zerkleinern, in eine Schüssel geben und mit Kakao mischen. Die gemahlenen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Pfanne zur Seite ziehen und die Butter-Alternative darin schmelzen. Die Mandel-Fett-Mischung in die Schüssel zu den Krümeln geben und damit vermengen.
3. Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Masse gleichmäßig in die Form drücken (funktioniert super mit einem Glas mit glattem Boden) und dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank oder für 15 Min. in den Tiefkühler stellen.
4. Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen, in eine Metallschüssel geben und über dem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Cashewkerne abgießen, in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.
5. Inzwischen den Tofu mit Küchenpapier abtupfen. Tofu, Cashewkerne, Kekscreme und heißen Espresso in einem Standmixer (oder Monsieur Cuisine) auf hoher Stufe zu einer

glatten Creme pürieren. Dabei die Masse zwischendurch bei ausgeschaltetem Mixer mit einem Teigschaber von den Seiten des Mixbehälters wieder in die Mitte schieben. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und kurz auf mittlerer Stufe pürieren. Es sollte eine glänzende Masse entstanden sein. Danach zimmerwarmen Haferdrink dazugeben und kurz bei mittlerer Geschwindigkeit untermixen. Die Creme mit Salz abschmecken.

6. Die Schokocreme auf den vorbereiteten Tarteböden geben. Kurz an der Form rütteln, damit die Creme eine glatte Oberfläche hat. Die Tarte für mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung vollständig fest wird.

Viel Freude beim Genuss!

Tipp:

Die Tarte vor dem Servieren je nach Geschmack mit Kakao bestäuben und mit Beeren, Orangenscheiben, Minze oder Keksen garnieren.

Für eine flachere Tarte eine größere Springform oder Tarteform (mit Hebeboden) von z. B. 26 cm Ø verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	337 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g