

Veganes Schokotarte-Rezept

Zeit gesamt
1h 40min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, gemahlen	150 g
Soft Datteln, getrocknet und entsteint	15 St.
Kakaopulver	1 EL
Salz	
Schokolade, Zartbitter	170 g
Sojadrink	80 ml
Margarine, vegan	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Tarteform, SILVERCREST
Stabmixer/ Pürierstab

1. In einer Küchenmaschine oder einem hohen Gefäß mit Pürierstab gemahlene Mandeln, Datteln, Kakaopulver und 1 Prise Salz zu einem formbaren Teig verarbeiten. Teig in eine Tarteform geben und einen gleichmäßigen Boden und Rand formen. Anschließend den Tartebody für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Schokolade grob hacken. In einem Topf Sojadrink und Margarine auf mittlerer Stufe erhitzen. Vom Herd nehmen und Schokolade darin schmelzen lassen. Tartebody aus dem Kühlschrank nehmen und Schokoladenmasse hineingießen.
3. Vegane Schokotarte für ca. 60 Min. im Kühlschrank fest werden lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	629 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	44 g