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 Tarteboden 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. Tarteboden 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