

R e z e p t

VEGANE SCHOKOLADE-HIMBEER TARTE





VEGANE SCHOKOLADEN- HIMBEER TARTE



Kontributor: **LENKA SELINGER**

Zutaten

FÜR DEN BODEN

- 175 g Hafermehl (kann aus Haferflocken in einem Küchenmixer leicht selbst gemacht werden. Für diesen Boden reicht grob gemahlen)
- 75 g gemahlene Mandeln
- 150 g Kokosblütenzucker
- 100 g kaltgepresstes Kokosöl
- ¼ TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 300 g dunkle Schokolade (mindestens 70%)
- 300 g Kokosmilch (nicht Kokosdrink!)



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG52

Diese Tarte ist einfach zuzubereiten, aber ein absoluter Hingucker. Auch würde man bei der dekadenten Schokoladenfüllung kaum auf die Idee kommen, dass diese nur aus dunkler Schokolade und Kokosmilch besteht.

Anmerkung: kann auch mit dem (nicht-veganen) Boden des Lemon Pie gemacht werden.

FÜR DEN BODEN

- SCHRITT 1** Den Ofen auf 200°C vorheizen und eine 28cm Tarte oder Springform mit Kokosöl fetten.
- SCHRITT 2** Alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Der Teig bleibt eher auf der krümeligen Seite, aber das macht nichts.
- SCHRITT 3** Die Teigkrümel in die Form geben und mit den Fingern in die richtige Form pressen (auf den Boden und etwa 2cm Rand).
- SCHRITT 4** Den Boden 10min (oder bis er goldbraun ist) backen.

FÜR DIE HIMBEERMARMELADE

- 125 g frische oder aufgetaute Himbeeren
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Chia Samen

FÜR DIE FÜLLUNG

- SCHRITT 1** Die Schokolade in Stücke brechen und in einen Topf geben.
- SCHRITT 2** Die Kokosmilch dazugeben und auf niedriger Stufe langsam und unter Rühren erhitzen bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
- SCHRITT 3** Schokoladenfüllung auf den Boden geben und die Form mit beiden Händen so bewegen dass eine glatte ebene Oberfläche entsteht.
- SCHRITT 4** Mindestens 2h im Kühlschrank (oder eine halbe Stunde im Gefrierfach) kalt stellen.

FÜR DIE HIMBEERMARMELADE

- SCHRITT 1** Alle Zutaten in eine Schale geben und mit einer Gabel die Himbeeren zerdrücken.
- SCHRITT 2** 5-10 min warten, bis die Chia Samen gequollen sind.
- SCHRITT 3** Über die abgekühlte, harte Schokoladenfüllung geben und von der Mitte aus mit einem Löffel Richtung Rand streichen. Nach Belieben mit Beeren oder anderen frischen Früchten dekorieren!