



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, 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 |