



Schoko-Erdmandel-Tarte

Zutaten

200 g Cashewkerne

100 g Dattel-Rohmasse

120 ml flüssiges Kokosöl

60 g gemahlene Mandeln

70 g gemahlene Haselnüsse

50 g Kakaopulver

3 Esslöffel Erdmandelcreme

60 ml Dattelsirup

100 ml Pflanzendrink

1 Prise(n) Salz

1 Messerspitze(n) Vanille

Zubereitungszeit: 3 h

Kochzeit: 3 h 15 min

Gesamtzeit: 6 h 15 min

Portionen: 8

Zubereitung

1.

Weiche die Cashews für mind. 3 Stunden in Wasser ein – über Nacht ist besser.

2.

Mixe die Dattel-Rohmasse, 3 EL des Kokosöls, die gemahlenen Mandeln und Haselnüsse mit 30 g Kakao-Pulver und 1 EL Haselnusscreme im Mixer zu einer klebrigen Masse.

3.

Fette eine Springform ein, drücke die Masse am Boden fest und ziehe sie leicht nach oben, um einen Rand zu bilden. Gib die Springform ins Gefrierfach. Währenddessen kannst du die Füllung zubereiten.

4.

Gieße die Cashews ab und mixe sie mit allen übrigen Zutaten im Mixer zu einer glatten Masse.

5.

Verteile die Masse auf dem vorbereiteten Boden und bestreue sie, wenn du möchtest, mit gehackten Haselnüssen oder Mandeln.

Lasse die Tarte für mind. 3 Stunden im Gefrierfach durchkühlen und hole sie etwa 30 Minuten vor dem Servieren heraus.

Lass es dir schmecken!