Email: info@govindanatur.de Tel: 06321 49930-0 Web: www.govinda-natur.de



Erdnuss-Mousse-Torte

Zubereitungszeit: 8 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 9 h

Portionen: 1

Zutaten für den Boden

170 g gekeimte Haferflocken

200 g gemahlene Erdmandeln

200 g Dattel-Rohmasse

3 Esslöffel Kokosöl

2 Esslöffel Kakaopulver

1 Prise(n) Salz

Zutaten für die Erdnuss-Mousse

200 ml aufschlagbare, pflanzliche Sahne

250 g Quarkalternative aus Soja

240 g Erdnussmus

40 ml flüssiges Kokosmus

140 g Frischkäse-Alternative natur

60 ml Dattelsirup

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Zutaten für die Schokoladen-Schicht

120 g vegane Zartbitterschokolade

120 ml pflanzliche Sahne-Alternative

Etwas Geröstete, gesalzene Erdnüsse

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor & fette eine Springform ein.

2.

Mixe die Haferflocken zu Mehl. Füge die restlichen Zutaten für den Boden hinzu & mixe alles zu einer klebrigen Masse.

3.

Drücke den Teig auf den Boden der Springform & ziehe einen Rand hoch. Backe ihn auf der mittleren Schiene für 15 Minuten, lasse ihn danach komplett abkühlen.

4.

Schlage für die Erdnuss-Mousse die Sahne-Alternative auf & stelle sie beiseite.

5.

Schlage die restlichen Zutaten für die Mousse in einer separaten Schüssel cremig auf.

6.

Ziehe die Schlagsahne-Alternative unter die Erdnussmus-Mischung & verteile die Mousse auf dem ausgekühlten Kuchenboden. Lasse alles über Nacht im Kühlschrank fest werden. Alternativ 1-2 Std. im Gefrierfach.

7.

Hacke die Zartbitter-Schokolade klein. Erhitze die pflanzliche-Sahne & rühre die gehackte Zartbitter-Schokolade unter. Lasse die Masse etwas stehen.

8.

Verrühre alles miteinander, sobald die gesamte Schokolade geschmolzen ist & gib sie als Topping auf den Kuchen. Wenn du magst kannst, du ihn mit gesalzenen Erdnüssen bestreuen & nochmals etwa 15 Minuten kaltstellen.

Govinda Geheimtipp: Der Kuchen schmeckt am besten direkt aus dem Kühlschrank. Du kannst ihn im Sommer aber auch direkt aus der Tiefkühltruhe als Eistorte servieren.