

Schoko-Kaffee-Kuchen

Schoko-Kaffee-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Portionen: 1

Zutaten für den Boden

90 g Dattel-Rohmasse

2 Esslöffel Cashews

100 g angekeimte Haferflocken

1 Prise(n) keltisches Meersalz

3 Esslöffel Kaffee (zubereitet)

Zutaten für die Creme

100 g Cashews

200 ml Kaffee (zubereitet)

60 g Dattel-Rohmasse

1 Esslöffel Kokosöl

100 g Zartbitterschokolade

1 Prise(n) keltisches Meersalz

Etwas Chufella zur Dekoration

Zubereitung

1.

Bereite den Kaffee zu, nimm die 3 Esslöffel für den Boden ab und weiche die Cashews für die Creme für 15 Minuten im restlichen Kaffee ein. Schmilz währenddessen die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad und lege ein Backblech oder eine Backform mit Backpapier aus.

2.

Zerkleinere die Zutaten für den Boden grob, verknete sie miteinander, fülle sie in die Form und drücke sie fest. Stelle die Form beiseite.

3.

Püriere die eingeweichten Cashews mitsamt dem Café, Dattel-Rohmasse und Kokosöl cremig. Mixe anschließend die geschmolzene Zartbitterschokolade unter.

4.

Verstreiche die Creme auf dem Boden und stelle den Kuchen für mindestens 2 Stunden, besser aber über Nacht kühl.

5.

Dekoriere den Kuchen vor dem Servieren mit Chufella und Kakao Nibs.