



Dark-Chocolate-Chufella-Tarte

Zutaten für den Boden

100 g Dattel-Rohmasse

100 g Mandelmehl

100 g Chufella

40 g Kakaopulver

40 g Dattelsucker

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 1

Zutaten für die Füllung

300 g Seidentofu

100 g Chufella

30 g Kakaopulver

30 g Dattelsucker

Zutaten für die Dekoration

Etwas Chufella

Etwas Kakao Nibs

Zubereitung

1.

Gib die Dattelrohmasse, das Mandelmehl, Chufella, Kakao und Dattelsucker für den Boden in einen Mixer und verarbeite die Zutaten zu einer formbaren Masse.

2.

Lege eine mittelgroße Springform mit Backpapier aus, gib die Masse hinein und drücke sie gleichmäßig am Boden und an den Rändern fest.

3.

Gib nun den Seidentofu, Chufella, Kakao und Dattelsucker für die Füllung in den Mixer und verarbeite die Zutaten bis eine weiche, cremige Konsistenz entsteht.

4.

Verteile die Füllung nun auf dem Boden der Tarte und rüttle sanft an der Springform, bis die Füllung glatt ist.

5.

Stelle die Dark-Chocolate-Chufella-Tarte für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kalt.

6.

Dekoriere die Dark-Chocolate-Chufella-Tarte vor dem Servieren noch mit Kakao Nibs, gehobelten Erdmandeln und einem Chufella-Swirl.