

Vegane Kürbis-Schokoladen-Tarte



FÜR DEN BODEN

ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Backofen auf 160°C vor.
Für den Boden, lassen Sie zunächst die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
Alle anderen trockenen Zutaten geben Sie in eine Schüssel und vermengen alles gut.
Mandelmilch, Ahornsirup, Sonnenblumenöl sowie geschmolzene Schokolade hinzugeben und gut miteinander vermischen.
Kleiden Sie eine Springform mit Backpapier aus, fetten Sie die Ränder mit Kokosöl ein und verteilen Sie den Teig gleichmässig auf dem Tortenboden.
Backen Sie den Kuchen für ca. 40min.

ZUTATEN

130 g Mandelmehl

40 g Kakaopulver

100 g Kokosblütenzucker

1 TL Natron

½ TL Backpulver

100 g Dunkle Schokolade 85 %

160 ml Mandelmilch

20 g Ahornsirup

40 g Sonnenblumenkernöl

1 TL Vanille

1 Prise Salz

Arbeitszeit:

45 Minuten

Backzeit:

40 min

Kühlzeit:

3 Stunden

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen

FÜR DIE SCHOKOLADENCREME

ZUBEREITUNG

Für die Schokoladencreme, schmelzen Sie ebenfalls die Schokolade im Wasserbad. Den noch lauwarmen Kürbis geben Sie gemeinsam mit den anderen Zutaten in den Hochleistungsmixer. Am Ende fügen Sie die Schokolade und Orangensaft hinzu. Mixen Sie alles bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die Creme auf den Kuchenboden geben und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

ZUTATEN

500 g Gekochten, lauwarmen Kürbis (z.B. Hokkaido oder Butternut)

200 g Dunkle Schokolade 85%

Saft von 2 Orangen

3 EL Kokosöl

1 TL Vanille

1 Prise Salz

Arbeitszeit:

45 Minuten

Backzeit:

40 min

Kühlzeit:

3 Stunden

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen
