

Mini-Schoko-Torte (ohne Backen)

Was tun, wenn der einzig verbliebene Omnivore in der Familie Geburtstag hat? Richtig, eine pflanzliche und glutenfreie Schoko-Erdnuss-Torte machen! Aktivismus vom Feinsten – vor allem, wenn die Torte so g'smackig ist wie diese. Wir sind jedenfalls begeistert davon, und ihr?

Rezepttyp

- Torte/Dessert
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
 - ca. 30 Minuten Zubereitung
 - mind. 6 Stunden Kühlzeit (oder am Besten über Nacht)



Küchengeräte

- Blender/Zerkleinerer
- Mixer

Zutaten für eine kleine Tortenform mit 16cm Ø

für den Tortenboden:

- 125g vegane (glutenfreie) Schokokekse
- [40g gemischte Nüsse](#)
- 2 EL flüssiges Kokosöl

für die Schokocreame:

- 300g vegane Frischkäsealternative (z.B. Simply V Streichgenuss cremig-mild)
- 80ml Ahornsirup
- 50ml flüssiges Kokosöl
- 2 1/2 EL hochwertiges rohes Kakaopulver
- 2 EL Erdnussbutter
- 1 TL frischen Zitronensaft
- 1 Prise Salz

für die Deko:

- Kirschen oder anderes Obst nach Belieben
- frische Minze (optional)

Allergiehinweise

- Glutenfrei



Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Für den Keksboden zuerst die Nüsse im Blender mahlen und in eine kleine Schüssel geben.
2. Dann die Schokokekse ebenfalls fein zermahlen und zu den Nüssen geben.
3. Sollte das Kokosöl fest sein, dieses kurz erwärmen, bis es flüssig ist. Kokosöl schmilzt bereits bei einer Temperatur von ca. 24 Grad :-)
Die Nuss-Keks-Mischung gut mit dem Kokosöl vermischen, bis der Teig ein wenig zusammenhält.
4. Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen und die Masse, am besten mit angefeuchteten Fingern oder mit einem Löffel, fest in die Form drücken.
5. Für die Tortenfüllung alle Zutaten in eine größere Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Creme mixen.
6. Die Schokocreme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Die Torte mit Kirschen und Minze verzieren und kalt genießen!



Rezeptbeschreibung

Ihr könnt euch bei der Torte beliebig kreativ ausleben, indem ihr zum Beispiel noch eine Schokoglasur drauf macht oder sie mit anderen Früchten belegt. Jedenfalls solltet ihr darauf achten, hochwertigen (und wenn möglich fairen!) Kakao zu verwenden. Wenn ihr Naschkatzen zu Hause habt oder selbst welche seid, dann wäre es sicherlich empfehlenswert, gleich eine größere Version zu machen – weil dieses kleine Ding ist im Handumdrehen verputzt!

Viel Erfolg beim Nachmachen – leben und leben lassen, ist das Motto 😊

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik