

Vegane Schokotarte

Ein einfaches Rezept für eine leckere vegane Schokotarte ohne Ei mit knusprigem Boden und einer cremigen Schokoladenfüllung ohne Sahne.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die konische Springform (Ø 32 cm mit Heheboden):

vegane Margarine

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Kakao

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

4 EL Ahornsirup

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

125 g vegane Margarine

Dattel-Salz-Karamell:

200 g getrocknete Datteln ohne Stein

125 ml Wasser

etwa ½ TL Meersalz (z. B. Fleur de sel)

Schokoladenfüllung:

300 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

600 g Seidentofu

5 EL Ahornsirup

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich eine vegane Schokotarte?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Mürbeteig in der Form zu einem Boden und einem Rand andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Den Mürbeteigboden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Dattel-Salz-Karamell zubereiten:

Datteln grob zerkleinern und mit dem Wasser in einem Rührbecher fein pürieren. Dann durch ein feines Sieb streichen. Salz nach Geschmack unterrühren. Dattel-Salz-Karamell auf dem Boden verstreichen.

4 Schokoladenfüllung zubereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Seidentofu in einem Rührbecher glatt pürieren. Ahornsirup, Vanille-Zucker und Sahnesteif unterrühren. Die flüssige Kuvertüre unterrühren. Die Schokoladenfüllung auf dem Mürbeteigboden verstreichen und in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist (mind. 2 Std.).

Die vegane Schokotarte aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.