Vegane Schokomousse Torte

Springform mit 21 cm ø

Zutaten:

Der Boden:

140	g	Datteln
1	SPR	Zitronensaft
100	g	Haferflocken
60	g	Nussmus
10	g	Leinsamen
30	g	Kakaopulver, zum Backen
1	Prise	Salz
1	MS	Vanilleschotenpulver
310	ml	Wasser
1	EL	Backpulver

Die Schokoschicht:

100	g	Zartbitterschokolade, 90%
400	g	Seidentofu
50	g	Datteln, gehackt
1	Prise	Salz
1	MS	Vanilleschotenpulver

Herstellung:

1. Alle Zutaten außer das Backpulver in einen Hochleistungsmixer geben.
2. So lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Dann das Backpulver unterheben und für weitere 10 Sekunden mixen.
4. Den Teig nun in eine Backform geben und für ca. 30 Minuten bei 170 °C backen.
5. In der Zwischenzeit die Schokolade in einem Wasserbad (Mikrowelle) schmelzen.
6. Die restlichen Zutaten in den Hochleistungsmixer geben und mit den restlichen Zutaten cremig mixen.
7. Am Ende die geschmolzene Schokolade zur Masse geben und kurz durchmixen.
8. Schokoschicht auf den erkalteten Tortenboden geben - glattstreichen und mindesten 3 Stunden durchkühlen lassen.
9. Eventuell mit Schokoladespänen und Früchten garnieren.

Andreas Virgolini
Vegan- vegetarischer Koch a. S.