

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Goldene Mylk-Torte

vegan & raffiniert gewürzt

### Zutaten

#### Für den Boden:

1 Tafel VIVANI Edel Bitter Ingwer Curcuma  
125 g Datteln  
3 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse

#### Für die Cremeschicht:

400 g Cashewkerne  
200 ml Reisdrink (leicht gesüßt)  
7 EL Ahornsirup  
3 TL Kurkumapulver  
2 TL Zimt  
2 Msp. Bourbon-Vanillepulver

### So wird's gemacht

**01** Vorarbeit: Die Cashewkerne in Wasser 8-12 Stunden ziehen lassen.

**02** Nun den Boden vorbereiten. Hierfür die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

**03** Währenddessen die Datteln entsteinen und auf einem abwaschbaren Schneidebrett klein schneiden und gleichzeitig platt drücken, so dass eine einheitliche Masse entsteht. Sobald die Schokolade im Wasserbad fertig geschmolzen ist, diese mit den Datteln vermischen. 3 EL gemahlene Haselnüsse unterheben und zu einer einheitlichen Masse vermengen.

**04** Eine 18-20 cm runde Backform mit Backpapier auslegen und die Mischung gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Dann in den Kühlschrank stellen.

**05** Nun die Cremeschicht vorbereiten. Dafür das restliche Wasser von den Cashewkernen abgießen, diese in einen Hochleistungsmixer geben und mit den anderen Zutaten für die Cremeschicht zu einer glatten, nicht mehr körnigen Masse pürieren. Die Masse auf den Dattel-Schokoladenboden geben und für mindestens 1,5 Stunden in den Gefrierschrank geben.

**06** Der Goldene Mylk-Törtchen kann im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren sollte er mindestens 30 Minuten auftauen.