



Schokoladentarte mit Erdnuss-Karamell

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 18 cm

Für den Boden:

- 100 g Mehl
- 35 g Zucker
- 5 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- 50 g vegane Margarine
- 1 EL ungesüßter Sojadrink
- 1 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:

- 70 ml ungesüßter Sojadrink
- 5 g Speisestärke
- 80 g VIVANI Feine Bitter 99 % Cacao
- 100 g Sojasahne zum Kochen

Für die Karamell-Schicht:

- 100 g Zucker
- 40 g vegane Margarine
- 100 g Sojasahne zum Kochen
- 180 ml ungesüßter Sojadrink
- 50 g ungeröstete, ungesalzene Erdnüsse

Für die Glasur:

- 40 g VIVANI Feine Bitter 99 % Cacao
- 1 TL Pflanzenöl
- etwas Backkakao zum Bestäuben (optional)

So wird's gemacht

01 Zunächst den Teig für den Boden zubereiten. Dazu alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Eine 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

02 Für die Füllung 2 EL vom Sojadrink abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glattrühren. Den restlichen Sojadrink mit Schokolade und Sojasahne in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Speisestärke einrühren und nochmals kurz aufkochen.

03 Nun den Boden der Springform mit dem Teig auskleiden und dabei einen ca. 1,5 cm hohen Rand stehen lassen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Dann die Schokoladenmasse einfüllen und möglichst glattstreichen.

04 Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 190 °C Ober- / Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

05 Für die Karamellschicht zunächst die Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

06 Zucker und Margarine in einem Topf erhitzen bis die Margarine geschmolzen ist. Sojasahne und Sojadrink zugeben und auf mittlerer Stufe etwa 25 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Sobald die Masse eindickt und die Blasen größer werden (nach etwa 20 Minuten), ständig rühren, damit nichts anbrennt. Die Füllung ist fertig, wenn sie zäh vom Schneebesen / Kochlöffel fließt und eine goldgelbe Farbe hat.

07 Die fertige Karamellmasse vom Herd nehmen, zügig die gerösteten Erdnüsse unterheben und auf den Kuchen gießen. Gänzlich auskühlen lassen.

08 Für den Überzug die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Pflanzenöl unterrühren und auf dem Kuchen verteilen. Nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben, sobald die Glasur fest geworden ist.