

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Schoko-Karamell-Tartelettes (vegan)

Zutaten | Für 6 kleine Tartelettes

Für die Tartelette-Böden:

100 g Mandelblättchen
160 g feine (glutenfreie) Haferflocken
150 g entsteinte Medjoul-Datteln
4 EL Ahornsirup
1 – 2 TL Zimt
1 Prise Meersalz

Für die Füllung:

170 g Cashewkerne
120 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
1 EL Kakao
3 EL Ahornsirup

Für das Dattelkaramell:

4 entsteinte Medjoul-Datteln
4 EL Ahornsirup
1 große Prise Salz
60 ml Pflanzendrink
1 TL Zimt

Für die Dekoration:

3 TL gehackte Pistazien
ein paar vegane Schokostückchen

Außerdem:

6 kleine Tartelette-Förmchen mit Hebeboden

So wird's gemacht

01 Vorarbeit: Die Cashewkerne für die Füllung über Nacht oder mindestens 4 - 6 Stunden in Wasser einweichen lassen. Heißes Wasser verkürzt die Wartezeit. Danach abgießen und die Kerne leicht trocken tupfen.

02 Alle Zutaten für die Böden in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen, leicht klebrigen Masse verarbeiten. Die Masse in die Förmchen füllen, gut andrücken und einen Rand formen.

03 Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.

04 Die Cashewkerne zusammen mit der geschmolzenen Kuvertüre, Kakao und Ahornsirup im Mixer zu einer zähflüssigen Creme verarbeiten. Die Creme mithilfe von zwei Löffeln in die vorbereiteten Tartelettes füllen und dann für 15 Min. ins Tiefkühlfach oder 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

05 In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Dattelkaramell im Mixer fein pürieren und mit Salz abschmecken. Die Konsistenz des Dattelkaramells kann bei Bedarf noch mit mehr Pflanzendrink weicher gemacht werden.

06 Die Tartelettes aus der Kühlung holen, mit Dattelkaramell toppen und mit gehackten Pistazien garnieren. Zum Schluss noch nach Belieben mit kleinen Schokostückchen dekorieren.

TIPP: Die Tartelettes bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.