

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Schoko-Erdnuss-Törtchen

vegan

### Zutaten

Für 4 Törtchen (Tarteletteformen)

40 g Kokosblütenzucker  
20 g Erdnussbutter  
180 g veganer Frischkäse  
40 ml Haferdrink  
1 TL Vanilleextrakt  
1 TL Kokosöl  
4 Prisen Meersalz  
80 g VIVANI Feine Bitter 92% Cacao  
120 g Mini Brezeln  
60 g vegane Butter  
40 g geröstete Erdnüsse (ungesalzen)

### So wird's gemacht

- 01** Die Schokolade grob hacken. Im Wasserbad bei mittlerer Hitze langsam schmelzen.
- 02** Währenddessen die vegane Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Die Brezeln in einem Mixer zerkleinern, ein paar für die Dekoration zurückhalten.
- 03** Geschmolzene Butter und zerkleinerte Brezeln in einer Schüssel mischen. Die Mischung in die Tarteletteförmchen füllen und andrücken. Dann in den Kühlschrank stellen.
- 04** Erdnussbutter und Kokosöl in einem Topf auf niedriger Stufe erhitzen, bis sie flüssig sind.
- 05** Veganen Frischkäse, Kokosblütenzucker, Haferdrink und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und glattrühren.
- 06** Nun etwa 4/5 der geschmolzenen Schokolade und 3/4 der Erdnussbutter-Mischung hinzufügen und glattrühren.
- 07** Die Schoko-Erdnuss-Creme auf den vorbereiteten Böden verteilen. Dann mit der restlichen Erdnussbutter-Mischung und einem Teil der restlichen Schokolade dekorativ beträufeln. Anschließend zurück in den Kühlschrank stellen.
- 08** Die zurückgehaltenen ganzen Brezeln je an einer Ecke in die restliche geschmolzene Schokolade tauchen. Auf ein Stück Backpapier legen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
- 09** Im letzten Schritt die ganzen Erdnüsse hacken. Zusammen mit den vorbereiteten Brezeln zur Dekoration verwenden. Zum Schluss jedes Törtchen mit einer Prise Meersalz garnieren.