



Knusprige Schoko-Mousse-Tarte

Zutaten

Für den Boden

- 154 g vegane Kakaokekse (wie Oreo)
- 2 EL (30ml) Kokosöl, geschmolzen

Für die Füllung

- 400 g Seidentofu
- 3/4 Tasse (170 g) Kokoscreme, gekühlt
- 240 g iChoc "Choco Cookie" Schokolade, geschmolzen
- 3 EL (45 ml) Kokosöl, geschmolzen
- 1/8 Tasse (10 g) Kakaopulver
- 1 EL (15 ml) Zitronensaft

Als Topping

- Kekskrümmel
- Himbeeren

Zubereitung

1. Eine runde Kuchenform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Kakaokekse in einen Mixer geben und zerkleinern. Das Öl hinzugeben. Weitermixen, bis eine klebrige Masse entsteht.
3. Die Masse in die Kuchenform geben und mit der Rückseite eines Löffels glattstreichen. Dann die Kuchenform ins Eisfach stellen.
4. Nun die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und anschließend mit den übrigen Füllzutaten in einen Mixer geben. Alles mixen, bis eine geschmeidige Mischung entsteht.
5. Jetzt die Mischung auf den Tarte-Boden geben und die Oberfläche glätten. Die Tarte ca. für 4-6 Stunden ins Eisfach stellen. Danach in den Kühlschrank umlagern.
6. Zum Abschluss die Tarte nach Wunsch mit Himbeeren und Kekskrümmeln dekorieren.