



Schoko-Eis-Pizza

mit Dattel-Karamell und Erdnüssen

Zutaten (für 1 Pizza | 4-6 Portionen)

Für den Pizzaboden:

- 100 g feine Haferflocken
- 120 g Mandeln oder Haselnüsse
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 fein zerquetschte Banane
- 2,5-3 EL Kokosöl, flüssig
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt

Für den Belag:

- 1 Dose Kokosmilch (vollfett / im Kühlschrank gekühlt)
- 25 g Puderzucker
- 1 TL Guarkernmehl (zum Andicken)
- 1 Prise gemahlene Vanille

Für das Dattelmarmelade:

- 3 entsteinte Medjoul-Datteln (70 g, Gewicht mit Kern)
- 3 EL Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 25 ml Pflanzendrink
- 1-2 TL Zitronensaft

Außerdem:

- Eine Hand voll geröstete, ungesalzene Erdnüsse
- 1/2 Tafel iChoc „Super Nut“ Schokolade
- 60-80 g iChoc „Classic“ Schokolade

Zubereitung

1. Haferflocken im Mixer zu Mehl mahlen. Mandeln dazu geben und so lange pulsieren, bis die Masse leicht stückig ist. Kakaopulver, Salz, eine fein zerquetschte halbe Banane, Kokosöl, Ahornsirup und Zimt hinzufügen und nochmals kurz pulsieren.
2. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier belegen.
3. Mit den Händen eine Teigkugel formen und diese rund und flach auf das Backpapier drücken. Ein zweites Backpapier darüber legen und den Teig rund ausrollen.
4. Den Eispizza-Teig bei 180 Grad Umluft rund 10-12 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, vorerst zur Seite stellen und abkühlen lassen.
5. Für den Belag den festen „Kokosrahm“ einer gekühlten Kokosmilch (ca. 150 g, den festen Anteil) zusammen mit dem Puderzucker, dem Guarkernmehl sowie etwas gemahlener Vanille mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Kokosrahm auf dem abgekühlten(!) Pizzaboden zügig verteilen und in den Kühlschrank stellen.
6. Alle für das Dattelmarmelade angegebenen Zutaten im Mixer pürieren. Dattelmarmelade mit Pflanzendrink oder Wasser in der Konsistenz beliebig verdünnen.
7. Die iChoc "Classic" Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und über die Pizza träufeln. Erdnüsse auf der Pizza verteilen. Dattelmarmelade darüber träufeln. Die Eispizza mit Stückchen der iChoc "Super Nut" Schokolade garnieren.
8. Die Eispizza im Tiefkühler aufbewahren und etwa eine Stunde vor Verzehr bei Zimmertemperatur antauen lassen. Sie kann aber auch 2-3 Tage nur im Kühlschrank bleiben.