



ERDNUSSBUTTER-TARTE MIT SALZ-KARAMELL

ZUTATEN

Für eine Quicheform mit Ø 24 cm

Für den Boden

230 g Mandelmehl
60 ml Ahornsirup
60 ml Kokosöl
1 Prise Salz

Für das Karamell

250 g Erdnussbutter oder Erdnussmus
80 ml Ahornsirup
250 ml Kokosmilch (vollfett, aus der Dose)
1 Prise Salz

Für die Schokoladen-Ganache:

160 g iChoc Classic
80 ml Kokosmilch (vollfett, aus der Dose)

Für die Dekoration:

1 Prise grobe Salzstückchen oder Salzflocken

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Boden in einen Food Processor geben und 10 - 20 Sekunden mixen, bis ein klebriger Teig entsteht.
2. Die Quicheform einfetten und den Ofen auf 180 °C vorheizen.
3. Den Teig in der Form verteilen und mit den Händen Boden und Rand gleichmäßig damit auskleiden. Im Ofen für 8 – 10 Minuten goldbraun backen, anschließend auskühlen lassen.
4. Währenddessen die Karamell-Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.
5. Das Karamell über den Boden gießen und gleichmäßig verstreichen. Danach in den Kühlschrank stellen.
6. Für die Ganache die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die Kokosmilch hinzufügen und zu ein cremiges Ganache verrühren.
7. Die Ganache über die Karamellschicht geben und vorsichtig mit einem Löffel glattstreichen. Eine Prise grobes Salz oder Salzflocken darüber streuen. Für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.