



Vegane Schoko-Orangen-Tarte

Zutaten

Für eine runde oder eckige Tarte-Form

Für den Teig:

- 70 g Mehl
- 60 g gemahlene Mandeln
- 3 EL vegane Butteralternative
- 3 EL Vollrohrzucker
- 2 EL Backkakao
- 1 TL Backpulver

Für die Ganache

- 150 ml Sojasahne
- 100 g iChoc EXPEDITION Sunny Almond

Für den Belag:

- 1 Orange
- 1 Rippe iChoc EXPEDITION Sunny Almond

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten vermengen, bis sie gut verbunden und nicht mehr krümelig sind.
3. Den Teig in eine gefettete Form geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Backpapier bedecken. Auf das Backpapier getrocknete Hülsenfrüchte wie Erbsen, Kichererbsen oder Bohnen geben und den Teig so für etwa 25 Minuten backen. Durch dieses „Blindbacken“ wird erreicht, dass der Boden für das spätere Belegen flach bleibt. Nach dem Backen den Boden vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Ganache die Sojasahne kurz aufkochen lassen und die in Stückchen gehackte Schokolade dazugeben. Anschließend solange verrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst und die Ganache eine cremige Konsistenz angenommen hat. Komplett abkühlen lassen. Wenn sie zu flüssig ist, für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Die Ganache in die Tarte füllen und mit Orangenscheiben und mit klein gehackter Schokolade garnieren.