



Schokoladentarte mit Erdbeeren

Zutaten

Für eine Tarteform mit Ø 20 cm

Für den Boden

150 g Mehl
80 g kalte vegane Butter
50 g Rohrohrzucker oder brauner
Zucker

Für die Ganache

200 g iChoc Choco Cookie Schokolade
125 g Sojasahne

Für die Dekoration

Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Boden verkneten, bis eine Teigkugel entsteht. Anschließend für 10 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Dann den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Boden und Seiten der Form mit Teig auskleiden. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 20 Minuten backen lassen. Anschließend komplett auskühlen lassen.
3. Währenddessen die Ganache vorbereiten. Dazu die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel legen. Mit heißer Sojasahne übergießen und in kleinen Kreisen 4 bis 5 Minuten verrühren, bis eine seidig schimmernde Ganache entstanden ist.
4. Die Ganache in den Tarteboden füllen. Mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren mit gewaschenen, halbierten Erdbeeren dekorieren.