



Vegane Nougat Eistorte

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 20 cm

Für den Boden

150 g blanchierte Mandeln
1 EL Mandelmus
2 EL Kokosöl
2 EL Ahornsirup

Für die Füllung

225 g Cashews (6 – 8 Stunden oder über Nacht
in Wasser eingeweicht)
1 Dose (400 ml) Kokosmilch, vollfett
150 g Seidentofu
240 g iChoc White Nougat Crisp Schokolade
2 EL Kokosöl

Für die Dekoration

40 g iChoc White Nougat Crisp Schokolade
Kokossahne
ganze und gehackte Haselnüsse
Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für den Boden die Mandeln in einer Küchenmaschine zu feinen Krümeln verarbeiten. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem klebrigen Teig verrühren.
2. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und mit einem Löffel gleichmäßig festdrücken.
3. Die Schokolade für die Füllung in Stücke brechen und zusammen mit dem Kokosöl im Wasserbad schmelzen lassen. Cashews abgießen.
4. Alle Zutaten für die Füllung in einen Hochleistungsmixer geben und für 30 – 60 Sekunden vermischen.
5. Die Mischung über den Boden verteilen, glattstreichen und die Form für 6 – 8 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
6. Die Torte nach Belieben dekorieren, z. B. mit Schokostückchen, geschlagener Kokossahne, ganzen und / oder gehackten Haselnüssen oder Schokoraseln. Vor dem Servieren 15 Minuten antauen lassen.