



**Tipp: Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Kuchen 3-4 Tage lang.**

## Zubereitung

1. Backpapier über den Boden der Springform spannen und überstehendes Papier abschneiden.
2. Soft-Aprikosen, Mandelblättchen, Kokosraspel, Salz, gemahlene Vanille / Vanilleextrakt und Agavendicksaft im Mixer zu einer klebrig-feinen Masse verarbeiten. Anschließend den Amaranth in die Masse einkneten.
3. Teig gleichmäßig in der Springform verteilen und andrücken. Die Seitenränder minimal nach oben ziehen.
4. Für die Füllung geschmolzenes Kokosöl, Seidentofu, Kokosrahm, Guarkernmehl, Agavendicksaft, gemahlene Vanille und Cashewmus im Mixer pürieren.
5. Nun die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, zu den pürierten Zutaten in den Mixer geben und die Masse nochmals kurz mixen.
6. Die Schokomousse-Masse in die Springform füllen und verstreichen. Den Kuchen für 1 Stunde ins Eisfach und anschließend 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Den durchgekühlten Kuchen mit Schokostückchen, -raspeln, Obst und Minze verzieren.

## Veganer Weißer Schokomousse-Kuchen

### Zutaten

Für eine Springform Ø 24 cm (8 Portionen)

#### Für den Boden

150 g getrocknete Soft-Aprikosen (oder entsteinte Medjoul Datteln)  
70 g gehobelte Mandeln  
50 g Kokosraspel  
1 Prise Salz  
0,5 TL gemahlene Vanille (oder natürliches Vanilleextrakt)  
40 g gepuffter Amaranth  
2 EL Agavendicksaft

#### Für die Füllung

30 ml Kokosöl  
400 g Seidentofu  
100 g Kokosrahm (fester Teil einer gekühlten Dose Kokosmilch)  
2 TL Guarkernmehl  
4 EL Agavendicksaft  
1 gestr. TL gemahlene Vanille  
2 EL Cashewmus  
1 Tafel iChoc "White Vanilla" Schokolade

#### Dekoration

2-3 frische Erdbeeren  
2 EL Heidelbeeren  
iChoc „White Vanilla“  
Schokostückchen und -raspeln  
Mintzblättchen