

No-bake Himbeer-Schokoladen-Tarte



Zutaten

Für eine Tarteform

Für den Boden

200 g einfache Kekse

6 EL vegane Butter oder Margarine

Für die Schokoladenfüllung

300 g iChoc White Vanilla Schokolade

1 Dose gekühlte Kokosmilch (nur der feste Teil wird benötigt)

Für den Himbeer-Swirl

20 g frische Himbeeren

1 EL Zitronensaft

Für die Dekoration

einige frische Himbeeren

einige Schokoladenraspeln von iChoc White Vanilla Schokolade

Zubereitung

- 1.** Die Tarteform mit Backpapier auslegen.
- 2.** Die Kekse im Mixer mahlen, bis sie krümelig sind.
- 3.** Die vegane Butter oder Margarine schmelzen und über die gemahlene Kekse geben. Verrühren, bis die Konsistenz wie nasser Sand ist.
- 4.** Die Keksmasse in die vorbereitete Form füllen und fest andrücken. In den Kühlschrank oder ins Eisfach stellen.
- 5.** Währenddessen die Schokoladenfüllung zubereiten. Dazu die gekühlte Kokosmilch öffnen, den flüssigen Teil abgießen und anderweitig verwenden (wird für dieses Rezept nicht benötigt).

- 6.** Die in der Dose verbliebene Kokoscreme zusammen mit der Schokolade in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, damit sich beides verbindet. Ein paar Minuten stehen lassen, dann zusammenrühren, bis die Kokoscreme die Schokolade komplett geschmolzen hat.
- 7.** Die Füllung auf den Keksboden geben und mit einem Löffel oder einer Winkelpalette glattstreichen. Zurück in den Kühlschrank stellen.
- 8.** Nun für den Himbeer-Swirl die Früchte in einen mittelgroßen Topf geben und den Zitronensaft hinzufügen.
- 9.** Auf Kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Himbeeren weich werden. Dann mit einer Gabel zerdrücken. Abkühlen lassen und zum Festwerden für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 10.** Das Himbeerkompott in Klecksen auf die gekühlte Tarte geben. Mit einem Zahnstocker über die Oberfläche kreisen, sodass kleine Swirls entstehen. Anschließend für 2-3 Stunden, oder bis sich der Kuchen gesetzt hat, ins Eisfach stellen.
- 11.** Rechtzeitig vor dem Servieren die Tarte aus dem Eisfach nehmen und entweder noch leicht gefroren oder ganz aufgetaut servieren. Mit frischen Himbeeren und weißen Schokoladenraspeln garnieren.