

Rezept

Mandel-Cappuccino-Tarte

Ein Rezept von Mandel-Cappuccino-Tarte, am 19.01.2025

Zutaten

Für den Boden

100 g gemahlene Mandeln
50 g Haferflocken
4 EL Kokosöl

40 g Mandelmehl
10 Datteln (entsteint)
2 EL Ahornsirup

Für die Füllung

400 g Kokosmilch
20 g veganes lösliches Instant-Cappuccinopulver
(ersatzweise lösliches Kaffeepulver)

200 g vegane Nougat-Schokolade (ersatzweise
vegane »Vollmilch«-Schokolade)
6 g Agar-Agar

Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane
Pflanzenmargarine)

3 EL gehackte Mandeln (nach Belieben)
3 EL vegane Schokoladenraspel (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (25 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 23 g F, 6 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Tarteform fetten. Mandeln, Mandelmehl, Haferflocken, Datteln, Kokosöl und Ahornsirup im Hochleistungsmixer pürieren, bis eine gut knetbare Masse entsteht. Den Teig in die Form geben und mit den Fingern am Boden und am Rand gut festdrücken. Dann die Form in den heißen Ofen (Mitte) geben und den Boden ca. 15 Min. backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.
2. Inzwischen die Kokosmilch in einem Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Die Schokolade klein hacken und in der Kokosmilch schmelzen. Cappuccinopulver und Agar-Agar unterrühren. Alles kurz aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Füllung in den ausgekühlten Boden geben und glatt streichen. Die Tarte mindestens 4 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen. Die Tarte nach Belieben mit gerösteten gehackten Mandeln und Schokoladenraspeln dekorieren.