

Rezept

Rohe Tartes mit Nougat & Nusskrokant

Ein Rezept von Rohe Tartes mit Nougat & Nusskrokant, am 14.04.2024

Zutaten

Für die Creme:

100 g Cashewnüsse	40 g Kokosöl
20 g Kakaobutter	100 g Haselnüsse
40 g Agavendicksaft	50 g Dattelpaste
15 g Kokosblütenzucker	30 g Kakaopulver
1 TL Zimtpulver	1 Msp. Vanillepulver
Salz	

Für die Böden:

50 g Buchweizen	100 g Walnüsse
40 g Paranüsse	40 g Kokosmehl
30 g Agavendicksaft	Salz
1 Msp. Vanillepulver	1 Msp. Zimtpulver

Für den Krokant:

25 g Haselnüsse	1/2 TL Vanillepulver
2 EL Kokosblütenzucker	Salz
1/2 TL Agavendicksaft	

Außerdem:

Nussmilchbeutel oder Wäschenetz	8 Tarteförmchen (10 cm Ø)
Einwegspritzenbeutel mit Sterntülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Cashewnüsse in einer Schüssel mit Wasser bedecken und mindestens 4 Std. einweichen. Danach in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.
2. Für die Böden den Buchweizen in einem Nussmilchbeutel mit Wasser bedeckt mindestens 4 Std. einweichen. In ein Sieb abgießen, abspülen und bei Zimmertemperatur etwa 4 Std. abtropfen lassen.

3. Das Kokosöl und die Kakaobutter in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Haselnüsse im Blender cremig mixen und in eine Schüssel geben. Die Cashewnüsse mit 40 ml Wasser und dem Agavendicksaft im Blender pürieren. Die Haselnusscreme, Dattelpaste, Kokosblütenzucker, Kakaopulver, Zimtpulver, Vanillepulver und 1 Prise Salz untermixen. Die Kokosöl-Kakaobutter-Mischung unter ständigem Mixen langsam einfließen lassen. Die Nugatcreme in einen Einwegspritzenbeutel füllen und im Kühlschrank mindestens 10 Std. fest werden lassen.

4. Den Buchweizen, die Walnüsse und die Paranüsse im Blitzhacker fein mahlen. Die Nussmischung mit dem Kokosmehl, Agavendicksaft, 1 Prise Salz, Vanille- und Zimtpulver verkneten. Die Tarteförmchen mit Frischhaltefolie auslegen. Den Teig in acht Portionen teilen und jeweils in einem Förmchen zu einem Boden mit Rand andrücken. Die Böden im Backofen bei 50° (Umluft; Mitte) und leicht geöffneter Ofentür etwa 2 Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 3 Std. trocknen lassen. Dann etwa 30 Min. abkühlen lassen.

5. Für den Krokant die Haselnüsse mit dem Vanillepulver, Kokosblütenzucker und 1 Prise Salz im Blitzhacker grob zerkleinern. Die Nussmischung in einer Schüssel mit dem Agavendicksaft verrühren. Die Tarteböden aus den Formen heben, die Folie entfernen. Die Nugatcreme in die Tartes spritzen und mit dem Krokant bestreuen. Im Kühlschrank sind die Tartes etwa 1 Woche haltbar.