Rezept

Schoko-Himbeer-Törtchen

Ein Rezept von Schoko-Himbeer-Törtchen, am 12.10.2024

Zutaten

- **60 g** Oreo-Kekse (ersatzweise andere vegane Kekse)
- **125 g** Zartbitterschokolade
- **250 g** Seidentofu
- **100 g** Himbeeren
- **4** Dessertringe (ca. 7 cm Ø)
- **40 g** vegane Margarine
- **1** Vanilleschote
- **1 EL** Zucker
- **1 Stängel** Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Törtchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Kekse teilen und die Creme so gut wie möglich entfernen. Kekse dann in einen Gefrierbeutel geben und mit den Händen oder einem Nudelholz sehr fein zerbröseln. Die Margarine in einem Topf schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Dessertringe jeweils auf einem Teller platzieren. Keksmasse einfüllen und mit den Fingern andrücken.

2. Die Schokolade mit einem Messer oder einem Wiegemesser hacken. Einen Topf etwa zur Hälfte mit Wasser füllen. Das Wasser erhitzen, aber nicht aufkochen. Ein passendes Schälchen auf den Topf setzen. Die gehackte Schokolade hineingeben und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei die Schokolade immer mal wieder umrühren.

3. Inzwischen die Vanilleschote längs auf-schneiden und das Mark herauskratzen. Seidentofu abtropfen lassen, dann in einen hohen Rührbecher geben. Das Vanillemark und den Zucker dazugeben und alles fein pürieren. Geschmolzene Schokolade dazugeben und unterrühren. Die Schokoladenmasse auf die Keks-masse in die Dessertringe geben.

4. Die Himbeeren in einem Sieb kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und in die Schokomasse stecken. Die Törtchen für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Mit einem Messer den fest gewordenen Törtchenboden vom Teller lösen. Den Törtchenrand rundherum ebenfalls vorsichtig mit dem Messer lösen. Dessert-ring abheben. Die Minze waschen und gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Törtchen damit garnieren.