

Rezept

Vegane Avocado-Schoko-Torte

Ein Rezept von Vegane Avocado-Schoko-Torte, am 14.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------|--|
| 150 g Datteln | 350 g Haselnusskerne |
| 1 EL flüssiges Kokosöl | 120 ml flüssiges Kokosöl |
| 9 EL Agavendicksaft | 2 TL Bourbon-Vanillepulver |
| 1 Prise Salz | 5 mittelgroße Avocados (z.B. Sorte Hass) |
| 100 g Kakaopulver | 3 EL getrocknete Goji-Beeren (oder Cranberrys, siehe Rezept-Tipp unten) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 - 14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Datteln vierteln. Mit Nüssen, 1 EL Kokosöl, 3 EL Agavendicksaft, 1 TL Vanillepulver und Salz in einem Mixer pürieren, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Masse mit feuchten Händen auf den Boden der ungefetteten Form drücken und in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fertig ist.
2. Für die Füllung die Avocados halbieren, entsteinen und schälen. Avocadohälften, Kakaopulver, 6 EL Agavendicksaft und 1 TL Vanillepulver in einer Rührschüssel mit dem Pürierstab fein pürieren. Zum Schluss 120 ml Kokosöl mit einem Löffel unterrühren.
3. Die Füllung auf die kalte Masse in der Form geben und gleichmäßig verteilen. Die Torte mit den Gojibeeren verzieren. Die Füllung über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.