

Rezept

Vegane Schokomousse-Tarte

Ein Rezept von Vegane Schokomousse-Tarte, am 18.12.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

250 g Weizenmehl (Type 550)
20 g Kakaopulver
1 Prise Salz
120 ml neutrales Pflanzenöl

150 g Zucker
1/2 TL Bourbonvanillepulver
1 Msp. Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Sahnecreme (siehe Rezept-Tipps)

120 g Bitterschokolade (mind. 55 % Kakaoanteil)

AUßERDEM:

neutrales Pflanzenöl für die Form
10 g Bitterschokolade (mind. 55 % Kakaoanteil)

1 Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke (1 Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Rechtzeitig vor dem Backen die Sahnecreme zubereiten und mind. 5 Std. oder über Nacht kalt stellen.
2. Am Backtag die Springform fetten. Für den Teig alle trockenen Zutaten miteinander vermischen, dann das Öl und 4 EL eiskaltes Wasser hinzugeben und alles rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in die Form drücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit der Form ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Füllung die Schokolade fein hacken. 1 gehäuften EL davon beiseitelegen, den Rest im Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die geschmolzene und die gehackte Schokolade unter die Sahnecreme heben und die Schokocreme bis zur Verwendung kalt stellen.
4. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im heißen Backofen (Mitte) in 16-18 Min. goldbraun backen. Die Tarte herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.
5. Zwei Drittel der Schokoladencreme auf dem Boden verstreichen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Tarte mit 16 Schokoladentuffs dekorieren. Von der Schokolade mit einem Sparschäler feine Löckchen abziehen und die Tarte damit bestreuen.