

## Rezept

# Weißer Schokoladentarte

Ein Rezept von Weißer Schokoladentarte, am 16.02.2025

## Zutaten

### Für den Granola-Boden

<b>75 g</b> Haferflocken	<b>75 g</b> Dinkelflocken
<b>50 g</b> gemahlene Haselnusskerne	<b>70 g</b> Kokosraspel
<b>6 EL</b> Kokosöl	<b>3 EL</b> Agavensirup
<b>6</b> Datteln (entsteint)	<b>½ TL</b> Zimtpulver

### Für die Füllung

<b>400 g</b> aufschlagbare Kokoscreme	<b>200 g</b> vegane weiße Schokolade
<b>1 EL</b> Kokosöl	

### Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)	<b>2 EL</b> Kokoschips (nach Belieben)
<b>200 g</b> Erdbeeren (nach Belieben)	<b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform (25 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 43 g F, 4 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Tarteform fetten. Hafer- und Dinkelflocken, Nüsse, Kokosraspel, Kokosöl, Agavensirup, Datteln und Zimt im Hochleistungsmixer pürieren, bis eine gut knetbare Masse entsteht.
2. Den Teig in die Form geben und am Boden und am Rand gut festdrücken. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis der Rand goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
3. Inzwischen die Kokoscreme mit den Rührbesen des Handrührgeräts locker aufschlagen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Kokosöl über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kurz abkühlen lassen, dann behutsam unter die Kokoscreme rühren.
4. Die Füllung in den ausgekühlten Boden geben, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die Tarte mindestens 3 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen. Zum Servieren nach Belieben mit Kokoschips, Basilikumblättern und halbierten Erdbeeren dekorieren.