

Vegane Erdnussbuttermousse Torte



ZUTATEN

- 200g Mandeln
- 500g Zucker
- 160g Bio Haferflocken**
- 140g veganer Frischkäse
- 3EL Kokosöl
- 1 Prise Salz
- 250g Soja Joghurt oder Skyr
- 260g Bio Erdnussbutter**
- 1TL Vanille
- 65ml Ahornsirup
- 250ml Kokusnuss-Creme
- 100ml Kokosmilch
- 135g Schokolade

ZUBEREITUNG

Tarteform einfetten- Backofen auf 170 Grad vorheizen.
Haferflocken in der Küchenmaschine zu feinem Mehl mahlen. Kakaopulver, Kokosöl und Salz dazugeben und solange mixen, bis ein einheitlicher Teig entsteht. Teig in die Form drücken und 15 Minuten backen.
Sojajoghurt, Erdnussbutter, veganer Frischkäse, Ahornsirup und Vanilleextrakt mit dem Handmixer cremig rühren.



Kokoscreme aufschlagen, unter die Erdnussbutter-Masse heben und die Creme auf dem ausgekühlten Boden verstreichen. Schokolade grob hacken, mit aufgekochter Kokosmilch übergießen und glattrühren. Nun die Schokolade über die Tarte gießen und mit gehackten Erdnüssen bestreuen.

Tarte im Kühlschrank mind. 3 Stunden durchkühlen lassen.

Rezept von www.neuland.bio