

Tici Kaspar

SCHOKO-MARONI-TARTE

Für 1 Tarte:

Haferflocken-Boden

- 150 g Haferflocken
- 150 g Walnüsse
- 4 EL Kokosöl
- 3 EL Ahornsirup
- 2 EL Kakao
- Prise Zimt

Schoko-Maroni-Masse

- 400 ml Kokosmilch
- 180 g Zartbitterschokolade, 70 %
- 2 EL Kokosöl
- 2 - 3 EL Ahornsirup
- 150 g vorgegarte Maroni

Zum Dekorieren

- 1 Handvoll Himbeeren, gefriergetrocknet
- 20 g zartbitter Schokolade
- 50 g vorgegarte Maroni
- Minzblätter nach Belieben
- 2 EL Marillenmarmelade, mit 2 EL Wasser einmal aufgekocht, zum Bestreichen der Tarte

Zubereitung:

- Die Haferflocken und Walnüsse in den Multizerkleinerer geben und mittelgrob mixen.
- Mit dem zerlassenen Kokosöl, Ahornsirup, Kakao, Zimt und einer Prise Salz vermengen.
- Die Masse in eine gefettete Tarteform drücken, den Rand leicht hochdrücken.
- Mit einem Backpapier gefüllt mit Linsen 15 Minuten bei 160° Ober/Unterhitze knusprig backen. Die letzten 5 Minuten ohne Backpapier fertig backen.
- Für die Füllung, Kokosmilch aufkochen und die kleingehackte Schokolade darin schmelzen.
- Mit Ahornsirup, Kokosöl und gehackten Maroni vermengen.
- Sicherheitshalber eine Alufolie um die Tarteform wickeln und die Schokomasse eingießen.
- Im Ofen bei 160° Ober/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen. Die Masse muss gestockt sein.
- Die ausgekühlte Tarte nach Belieben mit Marmelade bestreichen und mit gehackter Schokolade, Maroni, Himbeeren und Minzblätter ausgarnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus 30 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht