

Schoko-Haselnuss-Torte

Benötigte Haushaltsgeräte:

- Messbecher
- Blender, Multizerkleinerer, etc.
- Handmixer
- Runde Springform



Zutaten Teig:

• 8 Datteln	• 10g Leinsamenschrot oder -mehl
• 180ml Pflanzendrink	• 100g gemahlene Haselnüsse + 10g Form
• 10g Kakao	• 50g Kokos- oder Rapsöl
• 100g Vollkornmehl	• 2TL Backpulver
• 1 Prise Salz	• 1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Creme:

• 500ml Pflanzendrink	• 120g vegane Butter oder Margarine
• 10g Kakao	• 40g Stärke
• 8 Datteln	• 3 Bananen

Zutaten Dekoration – optional:

• Haselnüsse	• Obst
• Kakaonibs	• Essbare Blüten etc.

Zubereitung Teigboden

1. Datteln mit kochendem Wasser knapp übergießen und mind. 30min ziehen lassen – auch gleich die Datteln für die Creme in einer extra Schüssel!
2. Springform einfetten und mit ca. 10g Haselnüssen ausstäuben
3. Backrohr auf 160°C vorheizen
4. Einweichwasser der Datteln abmessen und von den 180ml Pflanzendrink abziehen (zB: 40ml Dattelwasser – du benötigst nur noch 140ml Pflanzendrink)
5. Datteln + Einweichwasser, Pflanzendrink, Salz, Kakao, Leinsamen, Vanilleextrakt und Öl in einem Blender gut mixen

6. Vollkornmehl, Haselnüsse und Backpulver gut vermengen
7. Die flüssige Mischung nun mit einer Teigspachtel unter das Mehl-Nuss-Gemisch rühren, damit ein fester Teig entsteht
8. Diesen Teig in die Springform geben und mit einem feuchten Löffel glattstreichen
9. 30min backen
10. Nach dem Backen den Tortenboden gut abkühlen lassen und mit einem Messer den Teig vom Tortenring lösen – den Tortenring NICHT öffnen!

Zubereitung Creme

1. Gleiches Prozedere mit den Datteln wie beim Teigboden (Einweichwasser abmessen und von 500ml Pflanzendrink abziehen)
2. Einweichwasser und Pflanzendrink mischen
3. Ca. $\frac{1}{4}$ des Drinks nun mit den eingeweichten Datteln, Kakao und Stärke gut mixen
4. Den restlichen Pflanzendrink in einem Topf geben, die Masse hinzugeben und gemeinsam aufkochen
5. Kalt werden lassen
6. Margarine mit dem Handmixer cremig schlagen
7. Die Creme löffelweise hinzufügen und mit einer Teigspachtel vermengen

Endspurt:

1. Ein wenig Creme auf den Boden streichen, damit dieser bedeckt ist
2. Bananen der Länge nach aufschneiden und in die Form schichten
3. Restliche Creme darauf verteilen und glattstreichen
4. Nun muss die Torte mind. 1h im Kühlschrank ruhen
5. Den Tortenrand wieder mit einem Messer vorsichtig vom Tortenring lösen und den Ring langsam entfernen. Bei der Dekoration kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen!

Nährwerte / Stück bei gesamt 8 Stück: 352kcal

