Nah&Frisch

leicht-und-cross.at Professional

Vegane Schoko-Tartelettes

Kuchen & Gebäck Herbst Kinder Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Für den Boden die LEICHT&CROSS-Scheiben klein zerbrechen und anschließend in einen Zerkleinerer geben. Die Scheiben mixen, bis sie zu einem feinen, mehlartigen Puder werden. Dann die Butter schmelzen und zu den zerkleinerten Scheiben geben. Die Tartelettes-Schalen einfetten, den Boden vorsichtig in die Formen drücken und anschließend für 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Nachdem sie im Kühlschrank etwas gehärtet wurden, kommen sie für weitere 10 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober- u. Unterhitze). Währenddessen den veganen Schlagobers für etwa 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze aufkochen und die grob gehackte Schokolade, den Agavendicksaft und die Vanille hinzugeben.

Die Tartelettes-Böden und die Ganache kurz abkühlen lassen. Die abgekühlten Tartelettes aus der Form entfernen, die Ganache draufgießen, nach Bedarf mit Beeren und Minze dekorieren und genießen!

ZUTATEN

- Für den Boden:
- 170 g LEICHT&CROSS (z.B. Goldweizen)
- 100 g vegane Butter
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 TL Bourbon Vanille
- Für die Füllung:
- 100 g veganer Schlagobers
- 70 g vegane Schokolade
- Zum Dekorieren (optional):
- Frische Beeren (z.B. Himbeeren) Minze