

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, mehlintigen 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