

Schoko-Tartelettes mit Haselnusskrokant

35–45 Min

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Boden in einen Mixer geben und mahlen, bis eine feine und klebrige Masse entsteht. Falls sie noch zu trocken ist, noch einen weiteren Esslöffel Cashewmus dazugeben und weitermixen. Anschließend die Masse halbieren, fest auf den Boden und Rand der Tarteletteformen (Ø 12 cm) drücken.
2. Für die Schokocreme alle Zutaten in einen Topf geben und mit einem Schneebesen gut vermischen. Kurz aufkochen und weiterrühren, bis die Masse eindickt. Die Creme kurz auskühlen lassen und in die Tarteletteformen füllen. Drei Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.
3. Vor dem Servieren mit Obst, Krokant und Kakaonibs verzieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Boden

100 g	Haferflocken
10 Stk.	Medjoul-Datteln entsteint
80 g	Gemahlene Mandeln
1 EL	Chiasamen
2 EL	Cashewmus
1 TL	Kakaopulver
1 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Schokocreme

300 g	Kokoscreme
3 EL	Kokosblütenzucker
1 EL	Kakaopulver
1 TL	Maisstärke
1 TL	Agar-Agar

Für das Topping

1 EL	Schokonibs
5 EL	Frisches Obst nach Wahl
	Haselnusskrokant