

Aztekische Schokotarte mit Chili und Ingwer

ZUTATEN:

175g Mehl

(ich nehme gerne 90g glutenfreie Kuchenmischung von Bauck und 85g Dinkelmehl)

25g Kakaopulver

1/2 TL Backpulver

1 EL Apfelmus (ersetzt ein Ei)

6 EL Ahornsirup oder Agaven/Reissirup

1 Prise Salz

125g Margarine oder vegane Butter

300g Zartbitter Kuvertüre

400g Seidentofu oder Kokoscuisine

1 TL Zimt

1/2 TL Chili

2 cm frischer Ingwer

So geht's:

Mehl mit Backpulver, Salz und Kakaopulver mischen.

4 EL Ahornsirup mit Apfelmus (VEGAN) und Margarine hinzufügen

und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in eine gefettete Tarteform zu einem Boden mit Rand andrücken.

TIP: den Rand kann man am besten mit angefeuchtetem Finger glattstreichen.

Ca. 20-25 min. bei 160° C im Heißluftofen backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem pürierten Seidentofu,

Zimt, Chili, Ingwer und 2 ELSirup in einem Topf im Wasserbad unter rühren schmelzen lassen.

Die Masse auf dem erkalteten Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.

Nach belieben mit etwas Kakaopulver, Chilifäden, frische Minze oder Geranienblättern dekorieren.