

Schoko-Tarte



Schoko-Tarte

Für den Boden:

1 Tasse **Nüsse**

1,5 Tassen **Datteln** entsteint und

50g geschmolzene **Kochschokolade**

im Hochleistungsmixer zu einer homogenen Masse zerkleinern und damit einen Tortenform auslegen (mit den Händen reindrücken).

Für die Fülle:

250 ml **Kokosmilch** (fester Anteil)

200 g **Kochschokolade** geschmolzen

1/2 Tasse **Datteln** entsteint

150 g **Kokosöl** und

Vanille-Extrakt fein mixen und dann in die ausgelegte Tortenform gießen, kalt stellen, bis die Masse fest ist genießen! Schmeckt einfach himmlisch!

Share this: