Vegane Schokotarte

Zutaten:

Boden. . .

150	g	vegane Vollkornkekse
75	g	Pflanzenmargarine

Creme. . .

750	g	Birnen (Dosenobst) oder ca. 4 ST Birnen klein schneiden & weich kochen. (Ca 20 Minuten)
1	TL	Vanillearoma
1	Prise	Salz
65	g	Medjool Dattel
250	g	Zartbitterschokolade (90%)

Glasur. . .

55	g	Medjool Dattel
55	g	Cashewkerne, 2 Stunde vorher in kaltem Wasser eingeweicht
25	g	Backkakao
1	Prise	Salz
1/2	TL	Vanille
130	g	Wasser, warm

- Eine 20-22 cm große Springformmit Backpapier bespannen und die Ränder einfetten.

Herstellung:

1. Die Kekse in einem Mixer (Achtung mehrmals mixen sonst verklumpen die Kekse) fein mahlen oder zerbröseln und mit der flüssigen Margarine vermischen.
2. In die vorbereitete Springform gleichmäßig verteilen und gut andrücken.
3. Birnen in einen Mixer geben. Salz, Vanille, Datteln & geschmolzene Schokolade dazu geben. (Schokolade im Wasserbad oder in die Mikrowelle schmelzen.)
4. Die Zutaten cremig mixen, in die Backform füllen und in Kühlschrank für mindestens 2 Stunden stellen (bis sie fest wird).

Optional noch mit Schokoglasur bestreichen:

1. Alle Zutaten miteinander klumpenfrei mixen und über die kalte Tarte einstreichen.