Vegane Schokomousse-Tarte (mit Aquafaba)

Eine ausgewogene Ernährung gelingt mit einem Stück Schokolade in jeder Hand. Oder doppelt Schokolade in einem Kuchen! Oder so ähnlich. Naja, zumindest sonntags darf man das doch mal so sehen und deswegen kommt heute ein neues Rezept für diese Naschkatzen-Diät, das ich letzte Woche ausprobiert habe.
Schokolade mag ich ja am liebsten in irgendeiner verarbeiteten Form, also in Kuchen, Brownies, Pralinen, … Pure Tafeln mag ich nur manchmal und wenn eben nichts Besseres da ist, auch wenn es da leckere Kreationen gibt, die ich dann durchaus zu schätzen weiß.

Aber es geht eben nichts über Kuchen. Schon lange wollte ich mal eine Schokotarte für euch und Naschkater backen und da Kater ja zurzeit so viel Aquafaba „produziert“, lag natürlich eine vegane Variante nahe. Wenn die Mousse au chocolat aus dem

Buch „Vegane Rezepte mit Aquafaba“schon so fluffig und köstlich wird, muss die Schokomousse-Tarte ja auch gut werden, dachte ich mir. Und wurde nicht enttäuscht.
Diese Tarte ist definitiv der Schokotraum jeder Naschkatze. Kakao im Boden und viel Schokolade in der sündig-cremigen Schokomousse-Füllung. Mächtig ist so ein Stück, aber unglaublich befriedigend, wenn es vernascht wird. Himbeeren als fruchtig-saure Gegenspieler geben eine hübsche Deko ab und verhindern vor allem einen Schoko-Overload auf der Zunge. =)

Für eine Tarte ca. 22 cm Durchmesser:

Boden:

120 g pflanzliche Butter
140 ml pflanzliche Milch
10 ml Aquafaba
1 EL Apfelessig
250 g Mehl
1 EL Zucker
½ TL Meersalz
[Hülsenfrüchte zum Blindbacken]

Butter würfeln und 5-10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Die Flüssigkeiten mischen und ebenfalls kurz in den Gefrierschrank stellen.
In einer Schüssel Mehl mit Zucker und Salz mischen. Die kalte Butter zufügen und zu einem bröseligen Teig verarbeiten.
Die Hälfte der Flüssigkeit dazu geben und unterrühren. Die Flüssigkeit etwas einziehen lassen, dann bei Bedarf mehr Flüssigkeit einarbeiten und alles zügig zu einem Teig verkneten. (Zu langes Kneten lässt den Teig zäh werden.)
Den Teig in eine Tarteform drücken und einen schönen Rand formen. Die Form mit dem Teig ca. 30 Minuten kühlen.
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten (Bohnen) beschweren. Den Boden so etwa 12 Minuten backen, dann Papier mit Hülsenfrüchten abnehmen und weitere 10 Minuten backen, bis der Teig überall goldbraun ist. Den Boden vollständig auskühlen lassen.

Schokomousse-Füllung:

360 ml Pflanzenmilch
2 EL Kakaopulver
2 TL löslicher Kaffee oder Kaffeemehl
2 Prisen Salz
3 EL Pfeilwurzelmehl oder Maisstärke
240 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
1 TL Vanilleextrakt
75 ml Aquafaba

50 g Zucker
¼ TL Weinsteinpulver

300 ml Milch mit Kaffee, Kakao und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die restlichen 60 ml Milch mit dem Pfeilwurzelmehl oder der Stärke in einer kleinen Schüssel mischen und in die kochende Milchmischung einrühren. Sobald alles andickt, vom Herd nehmen und die Schokolade mit der Vanille hinein geben. Vorsichtig umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und alles abkühlen lassen.
Aquafaba mit dem Zucker und dem Weinsteinpulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen von Hand 10 Sekunden aufschlagen, dann mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten schlagen. Die Geschwindigkeit erhöhen und noch weitere 8 Minuten schlagen, bis sich steife Spitzen bilden.
Einen großen Löffel Schnee unter die noch leicht warme Schokoladenmasse heben und gut verrühren. Einen zweiten großen Löffel Schnee unterheben. So weiter verfahren, ab dem dritten Löffel jedoch darauf achten, dass die Masse schön luftig bleibt. Ist der gesamte Schnee untergehoben, die Mousse auf den Kuchenboden geben, glatt streichen und die Tarte im Kühlschrank 4 Stunden fest werden lassen.
Mit Himbeeren oder veganer Schlagsahne servieren.

Ich wünsche euch einen fabelhaften und genussvollen Sonntag!

Eure Judith ♥