Schokotarte mit Himbeeren (vegan)



Neulich habe ich eine improvisierte Schokotarte gebacken, in die Naschkater und ich uns sofort verliebten! Sie war so schnell aufgefuttert, dass ich sie nicht fotografieren konnte – also musste ich sie noch einmal backen. Kein großes Opfer.

Freitag ist ja meistens mein freier Tag – meine Chefin witzelt immer, ich sei „die Frau, die Freitags nie kann“. Heute nutzte ich die Zeit und Naschkaters rekordverdächtigen Aufbruch zur Arbeit um sage und schreibe halb 7 (Katerchen hat Gleitzeit, ist eigentlich die späte Fraktion und meist erst nachmittags in der Firma), um einige Punkte auf der Haushalts-To-Do-Liste abzuarbeiten.
Nachdem – mit Hilfe fröhlicher italienischer Musik – um 8 Uhr das Tiefkühlfach abgetaut war, trank ich meinen Morgenkaffee fertig, ging eine Dreiviertelstunde laufen, machte Wäsche,

saugte die Wohnung, putzte das Bad, kochte Eintopf und hatte den Boden für die Schokotarte im Ofen, als Kater nach Hause



kam.

Ich liebe solch produktiven Tage, an denen man abends sieht, was man geschafft hat. Zurzeit kann man sehr viele solche Tage einlegen, denn man kann sich ja leider wenig vornehmen.
Backen geht allerdings immer – sofern man noch Mehl im Haus hat. Meins ging dank verrückter Hamsterkäufer fast aus, denn es gab eine geschlagene Woche in keinem Supermarkt mehr welches. Als Naschkatze ergriff mich da eine leichte nervöse Unruhe… Zum Glück konnte ich vor 2 Tagen wieder welches ergattern.

Die Tarte ist relativ schnell gemacht und die Schokoschicht wunderbar cremig. Die säuerlichen Himbeeren sind kleine Frucht-Oasen und passen wunderbar zur Schokolade.
Ganz frisch ist der Boden herrlich knusprig (ich liebe das so, auch wenn man sie etwas schwerer schneiden kann), wenn die Tarte einen Tag durchzieht, wird der Boden weicher und lässt sich prima schneiden.



Für 1 quadratische Form 20 x 20 cm:

Boden:

170 g Mehl

40 g Zucker

100 g Margarine
1 Schuss Pflanzendrink

Schokocreme:

100 g Kuvertüre zartbitter, zerlassen
100 g Mandeldrink
12 g Agar Agar (oder 4 g Agar Agar und 3 gestr. TL Pfeilwurzelstärke)
10 g Kakao
45 g Ahornsirup
400 g Mandeljogurt
ca. 100 g TK-Himbeeren
Schokospäne zum Bestreuen

Boden:

Alle Zutaten bis auf die Flüssigkeit in eine Schüssel wiegen und mit der Hand zügig zu einem glatten Teig verkneten. Sollte Flüssigkeit fehlen, 1 Schuss Pflanzendrink zufügen.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Form mit Backpapier auskleiden. Den Teig gleichmäßig hineindrücken und ca. 25 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Etwas abkühlen lassen, aber in der Form lassen.

Creme:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann den Mandeldrink mit dem Agar Agar (und der Pfeilwurzelstärke), dem Ahornsirup und dem Kakao unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis es blubbert und 1–2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Mandeljogurt in eine Schüssel geben, etwas Mandeljogurt in den Topf geben und unterrühren. Dann die Mischung aus dem Topf sowie die geschmolzene Schokolade zum Mandeljogurt geben und alles gründlich verrühren.
Die Himbeeren auf dem Boden verteilen und die Creme gleichmäßig darüber geben und glatt streichen. Die Schokospäne darauf streuen.
Den Kuchen vollständig erkalten lassen und in Stücke schneiden.



Ich wünsche euch ein schönes, entspanntes und genussvolles Wochenende!
Eure Judith