



Schoko-Tartelettes mit Dattelkaramell

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 30 minutes
Total time: 50 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten für 6 vegane Schoko-Tartelettes mit Dattelkaramell

Für die Tartelette-Böden

- 100 g Mandelblättchen
- 160 g feine (glutenfreie) Haferflocken
- 150 g entsteinte Medjoul-Datteln
- 4 EL Ahornsirup
- 1-2 TL Zimt
- 1 Prise Meersalz

Für die Füllung

- 170 g Cashewkerne
- 120 g [Vivani dunkle Kuvertüre](#)
- 1 EL Kakao
- 3 EL Ahornsirup

Für das Dattelkaramell

- 4 entsteinte Medjoul-Datteln
- 4 EL Ahornsirup
- 1 große Prise Salz
- 60 ml Pflanzendrink
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft

Zum Garnieren

- 3 TL gehackte Pistazien (oder alternativ gehackte Haselnüsse, geschälte Hanfsamen oder Kakaonibs)
- Weitere vegane Schokostückchen zum Verzieren (ich habe 2 [Vivani "Feine Bitter Minitafeln"](#) benutzt)

Außerdem: 6 kleine Tartelette-Förmchen mit Heheboden. Ich habe [diese hier](#)* benutzt. **Amazon Affiliate-Link*

Zubereitung (Einweichzeit für die Cashewkerne + 20 Minuten Arbeitszeit + 30 Minuten Kühlzeit)

1. 170 g Cashewkerne für die Füllung über Nacht oder mindestens 4-6 Stunden in Wasser einweichen lassen. Dieser Vorgang kann beschleunigt werden, wenn Ihr heißes Wasser benutzt. Danach das Wasser abgießen und die Kerne leicht trocken tupfen.
2. Alle für die Tartelette-Böden angegebenen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen, leicht klebrigen Masse verarbeiten. Die Masse in die Tarte-Förmchen (reicht für 6 Stück) füllen, gut andrücken und einen Rand formen.
3. Die dunkle Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. (Wer noch ein paar Profi-Tipps zur Verarbeitung von Kuvertüre nachlesen möchte, kann dies [hier](#) tun). Die weichen, abgossenen Cashewnüsse zusammen mit der geschmolzenen Kuvertüre, 1 EL Kakao und 3 EL Ahornsirup in einen Mixer geben. Zutaten zu einer zähflüssigen Creme verarbeiten. Die Schokocreme mit Hilfe von zwei Löffeln in die vorbereiteten Tartelettes füllen und diese für 15 Minuten in das Tiefkühlfach oder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit alle für das Dattelkaramell angegebenen Zutaten im Mixer fein pürieren und das Dattelkaramell mit Salz abschmecken. Die Konsistenz des leckeren Dattelkaramells kann mit Pflanzendrink bei Bedarf noch gestreckt werden. Die Schokoküchlein aus dem Gefrierfach holen, mit Dattelkaramell versehen und mit gehackten Pistazien garnieren. Ich habe die Tartelettes zusätzlich noch mit weiteren kleine Schokostückchen von Vivani verfeinert.
5. Die Schoko-Tartelettes bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Am Besten schmecken sie, wenn Ihr sie etwa 60 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holt.

Lasst es Euch schokoladig-gut munden. Eure Lea