

Tartă de ciocolată vegană

O prăjitură cremoasă pentru amatorii de ciocolată

20 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



1 Pregătirea:

Se unge baza formei de copt. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

2 Aluatul:

Se amestecă făina cu pudra de cacao într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor pentru aluat și se amestecă laolaltă cu mixerul cu spiralele de aluat, la început scurt la viteză mică apoi la viteză maximă până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se presează în forma de copt pentru a forma o bază și o margine. Forma se introduce în cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 20 Minute

3 Forma de copt se scoate din cuptor și se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească.

Ingrediente:

Pregătirea:

1 Formă rotundă de copt (Ø 30 cm)

20 g margarină vegetală

Aluatul:

200 g făină

25 g Cacao Dr. Oetker

1 vârf de cuțit Praf de copt Dr. Oetker

4 linguri sirop de arțar

1 praf sare

1 plic Zahăr Vanilat Dr. Oetker

125 g margarină vegetală

Caramel cu sare și curmale:

200 g curmale uscate, fără sămburi

125 ml apă

1 praf sare de mare

Umplutura:

1 plic Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

600 g Tofu în saramură - Inedit

5 linguri sirop de arțar

2 plicuri Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker

2 plicuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker

4 Caramelul cu sare și curmale:

Curmalele se mărunțesc fin și împreună cu apa se pasează fin într-un vas înalt de mixare. Apoi se strecoară printr-o sită. Se încorporează sarea după gust. Crema de curmale se întinde peste blat.

5 Umplutura:

Glazura se mărunțește și se topește pe baie de apă la foc mic. Tofu-ul mătăsos se pasează într-un vas înalt de mixare. Se încorporează în pasta de tofu siropul de arțar, zahărul vanilinat și întăritorul de frișcă. Se încorporează apoi glazura topită. Compoziția se întinde peste blat apoi prăjitura se pune la frigider minim 2 ore, până ce compoziția se întărește. Tarta se desprinde din formă.

Tip from the Test Kitchen

- După dorință, înainte de servire, prăjitura se poate pudra cu cacao