



Schoko-Kokos-Tarte mit Erdbeeren

Schritte: 13

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Stück

200 g Erdbeeren	400 ml Kokosmilch
160 g Kokosraspeln	3 EL Kokosöl
125 g Datteln (ohne Stein)	1/2 Vanilleschote (oder Aroma)
2 EL Kakaopulver	3 EL Mandelmilch (ohne Zucker)
120 g Zartbitterschokolade (mind. 75% Kakaoanteil)	1 TL Agavendicksaft
15 g Pistazienkerne	1 Prise Salz

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.
2. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.
3. Datteln klein schneiden und zusammen mit 2 EL Kokosöl, Vanillemark, Kakaopulver und 1 Prise Salz unter der Zugabe der Mandelmilch zu einer Paste zerkleinern (mit der Hilfe einer Küchenmaschine, oder einem Hacker).
4. Mit 150 g Kokosraspeln in einer Schüssel gründlich vermischen.
5. Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen. Dattelmasse einfüllen, fest andrücken und einen kleinen Rand formen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Danach 30 Minuten auskühlen lassen und aus der Form herausnehmen.

Für die Schokoladenmasse

1. Kokosmilch in eine Schüssel geben und glatt rühren.
2. Schokolade grob hacken und mit dem restlichen Kokosöl in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
3. Die Schokoladenmasse etwas abkühlen lassen, in die Kokosmilch einrühren und anschließend auf dem ausgekühltem Boden gleichmäßig verteilen.
4. Die Creme glatt streichen und etwa 1 Stunde kalt stellen.
5. Inzwischen die Erdbeeren putzen, halbieren, mit Agavendicksaft in einer Schüssel vermischen und auf die Tarte verteilen.
6. Schoko-Erdbeer-Tarte mit Pistazien und den übrig gebliebenen Kokosraspeln bestreuen.
7. Die Tarte in Stücke schneiden und servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Schoko-Kokos-Tarte mit Erdbeeren

Stand 03.04.2023