

Low-Carb Schokoladen-Mousse-Tarte ohne Backen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

8
Std.

NIVEAU



Diese unfassbar cremige Low-Carb-Tarte schmeckt nach Nachtisch und Kuchen zugleich. Zuckerfreie Schokoladen-Mousse bettet sich auf knusprigem Schokoladenboden getoppt von einer fluffigen Sahnehaube. Ohne Backen und so einfach!

- 1 -

Tarteform mit Butter einfetten.

- 2 -

Für den Boden Mandelmehl, Backkakao und Xylit-Zucker in einer Schüssel vermischen. Butter in einem Topf schmelzen und in die Schüssel geben. Verrühren, bis die Masse zusammenklebt.

- 3 -

Die Tarteform mit dem Boden auskleiden und fest andrücken. In den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Für die Füllung Sahne und Butter in einem Topf aufkochen. Hitze reduzieren und Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Leicht abkühlen lassen.

- 5 -

Backkakao und espressopulver vermischen. Die Sahnemischung dazugeben und mit einem Handrührgerät verrühren. Eier hinzufügen unditerrühren.

- 6 -

Füllung auf Tarteboden verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.

- 7 -

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

180 g Mandelmehl
30 g Backkakao
55 g Xylit-Zucker (z.B. Xucker)
5 Teelöffel Butter

Für die Füllung

180 ml Schlagsahne
60 g Butter
100 g hochwertige zuckerfreie Schokolade (75% Kakaoanteil)
3 Teelöffel Backkakao
1/2 Teelöffel espressopulver
3 große Eier

Für die Sahnehaube

240 ml Schlagsahne
2 Teelöffel Xylit-Zucker
15 g hochwertige zuckerfreie Schokolade (75 % Kakaoanteil)

Besonderes Zubehör

Tarteform mit herausnehmbarem Boden (23 cm Durchmesser)

Low-Carb Schokoladen-Mousse-Tarte ohne Backen

Tarte aus der Form lösen.

- 8 -

Für die Sahnehaube Sahne mit Xylit-Zucker steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen. Schokolade fein reiben und über den Kuchen streuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.