

Veganer Schokoladenkuchen - glutenfrei und ohne Backen

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für die Kuchenböden

1 kg Datteln (entsteint)
50 g Kokosöl
60 g Reissirup
60 g Kakaopulver
4 Chai-Teebeutel (der Inhalt davon)
6 g Himalaya- oder Meersalz
240 g Walnüsse

Für die Ganache

340 g Reissirup
50 g Kakaopulver
20 g Kokosöl (geschmolzen)
20 g gehackte Walnüsse (zum Bestreuen)

Für die Dekoration

etwas Walnüsse, Kakao Nibs und Kürbiskerne

Zubehör

runde Springformen (ca. 24cm)
Food Processor oder Mixer

- 1 -

Für die Kuchenböden die Walnüsse in einem Food Processor so lange zerkleinern, bis eine mehlige Masse entsteht. Kakaopulver, Chai-Tee und Salz unterheben, nochmal kurz vermengen. Zuletzt die Datteln hinzugeben und erneut zerkleinern.

- 2 -

Sobald die Kakao-Dattel-Masse eine krümelige Konsistenz erreicht hat, das Kokosöl unterheben und das Ganze ein letztes Mal vermischen.

- 3 -

Die entstandene Masse auf zwei Springformen verteilen und mit einem Löffel glatt streichen. Beide Kuchenböden für mindestens 15 Minuten in das Eisfach oder die Tiefkühltruhe stellen.

- 4 -

In der Zwischenzeit die Ganache vorbereiten. Hierfür Reissirup, Kakao und Kokosöl verquirlen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

- 5 -

Die Kuchenböden aus dem Kühlschrank nehmen. Den ersten Boden mit etwas mehr als der Hälfte der Ganache bestreichen. Nach Wunsch mit einigen gehackten Walnüssen bestreuen.

- 6 -

Den zweiten Boden vorsichtig auf der ersten Lage platzieren, ohne die Füllung dabei platt zu drücken.

- 7 -

Adaptiert nach einem Rezept von [Move Nourish Believe](https://www.move-nourish-believe.com/)

Veganer Schokoladenkuchen - glutenfrei und ohne Backen

Die Kuchenoberfläche mit der restlichen Ganache bestreichen. Mit Walnüssen, Kakao Nibs sowie Kürbiskernen dekorieren und über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren den Kuchen am besten mit einem angewärmten Messer anschneiden.