

VEGAN CHOCOLATE SWEET CAKE



Du liebst Schokolade? Du liebst Kokos? Dann führt kein Weg an diesem unfassbar leckeren veganen Schokokuchen vorbei. Und das Beste: Er ist ruckzuck zusammengemixt und wird eingefroren anstatt ihn zu backen!

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- ★ 125 g gemahlene Mandeln
- ★ 125 g getrocknete Aprikosen
- ★ 40 g Kokosraspel (falls du Kokos nicht magst, kannst du gemahlene Haselnüsse verwenden)

Füllung:

- ★ 200 ml Kokosöl
- ★ 240 g Cashewkerne
- ★ 10 EL Ahornsirup
- ★ 100 g Backkakao entölt
- ★ Mark einer Vanilleschote (alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
- ★ 1 Prise Salz

T PROFITIPP

Du kannst den Kuchen mit Tiefkühlbeeren garniert servieren.

Zubereitung:

Gib alle Zutaten für den Boden in eine Küchenmaschine oder zermahle sie mit dem Zauberstab fein. Fette dann eine Springform ein und drück die Masse fest hinein.

Schmelz das Kokosöl und vermische es mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse. Verteile die Masse vorsichtig auf dem Boden. Nun stell den Kuchen für 2-3 Stunden ins Gefrierfach.

Nimm den Kuchen ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlfach.

FERTIG! GUTEN APPETIT!

*Du willst mehr? Dann komm in meine Facebookgruppe – dort tauscht unsere tolle Community sich aus über Rezepte & hilfreiche Tipps:
WOHLFÜHLEN MIT ALLTAGSTAUGLICHER GESUNDER ERNÄHRUNG*