

# Schokoladentarte mit Mandeln ohne Backen

Keine Idee für ein süßes Rezept? Einfach die feine Schokoladentarte mit Mandeln ohne Backen zubereiten und genießen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,5 h



## Zutaten

190 g	Mandeln
20 g	Agavendicksaft
55 g	Kokosöl
230 g	Bitterschokolade
200 ml	Kokosmilch
10 g	Kokosraspeln (zum Garnieren)
	Mandeln (oder Mandelblättchen zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für die **Schokoladentarte mit Mandeln ohne Backen** zuerst eine rechteckige Form einfetten. Anschließend die Mandeln in die Küchenmaschine geben und nicht zu fein mahlen (alternativ mit dem Messer hacken oder bereits gemahlene Mandeln verwenden).
2. Kokosöl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen, mit dem Agavendicksaft und den gemahlenden Mandeln vermischen. Die Nussmischung mit einem Teigspatel auf dem Boden und den Rändern der Kuchenform verstreichen.
3. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und in eine hitzefeste Schüssel aus Metall geben. Die Kokosmilch in einen kleinen Topf füllen und erhitzen, anschließend gleichmäßig über die zerkleinerte Schokolade gießen. Kurz ruhen lassen, dann mit einem Löffel von innen nach außen verrühren, bis sich Schokolade und Milch zu einer dickflüssigen Masse vermischt haben.
4. Die Schokoladenmasse gleichmäßig in die Form gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Kokosraspeln in

einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten und anbräunen lassen, dabei gelegentlich rühren. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Die Schokoladentarte mit gehobelten Mandeln und Kokosraspeln garnieren.

## **Tipp**

Die Schokoladentarte mit Mandeln ohne Backen kann man auch mit weißen Schokostreuseln oder Pistaziensplittern verzieren.