

Schokocreme-Torte

Zutaten

Für den Boden:

	16 cm-Form Springform	26 cm Springform
Kokosöl (geschmolzen)	40 g	100 g
Buchweizenmehl	50 g	125 g
Speisestärke	30 g	75 g
Ahornsirup	1 Esslöffel	2 Esslöffel

Für die Schokoladencreme:

	16 cm-Form Springform	26 cm Springform
Wasser	20 g	50 g
Speisestärke	20 g	50 g
Kokosmilch	200 g	500 g
Ahornsirup Grad A	40 g	100 g
Kakaopulver (ungesüßt)	25 g	65 g

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Boden der mit Backpapier ausgelegten Form verteilen und am Rand etwas nach oben drücken. Den Boden 25 Minuten lang bei 175 °C backen.

Alle Zutaten für die Schokocreme in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren auf dem Herd erhitzen bis die Masse cremig wird.

Die Creme auf den Boden streichen.

Die Schokochreme auf Raumtemperatur abkühlen lassen und die Torte anschließend mindestens 2 Stunden lang kalt stellen.