

Weihnachtliche Vegane Tarte von Helen's Art of Cooking

Zutaten für eine Tarteform:

- 10-15 vegane Kekse, je nach Größe (selbstgebackene Schokokekse passen zB sehr gut)
- 1 Pck. veganes Nougat (reines Nougat ist vegan. Gestreckt mit Vollmilchkuvertüre aber nicht mehr.)
- 2 reife Avocados
- 6 leicht gehäufte EL Backkakaopulver
- 7-8 EL Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Etwas Zimtpulver
- 2-3 TL Erdnusscreme/Erdnussbutter (auch hier ist darauf zu achten, dass nicht jede Erdnussbutter für Veganer geeignet ist)
- 1 Prise Salz
- 1-2 TL neutrales Öl (zB Kokosöl)



Zubereitung:

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Hammer zerbröseln. (Alternativ könnt ihr sie auch in einer guten Küchenmaschine klein machen. Das Nougat im Wasserbad schmelzen und unter die Kekskrümel mischen.

Die Keks-Nougat-Masse auf den Boden einer Tarteform drücken und glattstreichen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Avocadofleisch mit einem Löffel herauslöffeln. Avocadofleisch mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse mischen. Die Schoko-Zimt-Erdnusscreme auf den Keksboden in die Form geben und glatt streichen. Die Tarte für mindestens 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren zB mit Keksbröseln, Zimt und/oder Puderzucker garnieren.

