

Rezept
Ricetta


Bergila®



Schokoladen-Orangen-Tarte

Crostata cioccolato e arancia

© 2022 www.bergila.com - all rights reserved.



Schokoladen-Orangen-Tarte

SHOP ONLINE
www.berglia.com

Boden:

- 100 g Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Paranüsse)
- 135 g Haferflocken (glutenfrei)
- eine Prise Salz
- 200 g Datteln (Medjool) entsteint
- etwas Vanillemark (optional)
- etwas Nelkenpulver (optional)

Deko:

- 100 g Kuvertüren • Saisonale Früchte

Creme:

- 180 g Schokolade (Kuvertüre)
- 80 g Agavensirup
- 240 g Avocado (entkernt und geschält)
- 220 g gekochte Süßkartoffel (geschält)
- 4 EL Kakaopulver
- 35-40 Tropfen ätherisches Orangenöl

Boden: Kuchenform (18 cm) mit Backpapier auslegen. Süßkartoffel schälen und weichkochen. Abkühlen lassen und grob zerstampfen. Alle Zutaten für den Kuchenboden mit einem starken Mixer zerkleinern, bis eine weiche, klebrige Masse entsteht (wenn zu trocken, einfach ein paar Datteln hinzufügen). Teig in die Kuchenform drücken und den Rand der Kuchenform damit auskleiden. **Creme:** Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zum Schluss das Orangenöl dazugeben und unterrühren. Alle Zutaten für die Creme in einem Mixer glatt pürieren. Anschließend in der Kuchenform gleichmäßig verstreichen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. **Deko:** Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die Creme gießen. Als Dekoration verschiedene saisonale Früchte oder Beeren auf die Tarte geben.

Crostata cioccolato e arancia

Base

- 100 g noci a scelta
- 135 g fiocchi d'avena (senza glutine)
- un pizzico di sale
- 200 g datteri (Medjoul) privati del nocciolo
- q.b. di semi ricavati da una bacca di vaniglia (opzionale)
- q.b. di chiodi di garofano in polvere (opzionale)

Decorazione:

- 100 g cioccolato • frutta di stagione

Crema:

- 180 g cioccolato (cioccolato per glassa)
- 80 g sciroppo di agave
- 240 g avocado maturo (sbucciato e privato del nocciolo)
- 220 g patate dolci (sbucciate)
- 4 cucchiaini di cacao in polvere
- 35-40 gocce di olio essenziale di arancia

Base: Foderare uno stampo (18 cm) con carta da forno. Sbucciare e lessare le patate dolci. Lasciarle raffreddare e schiacciarle grossolanamente. Con l'aiuto di un mixer tritare tutti gli ingredienti necessari per la base della crostata fino ad ottenere un impasto morbido e colloso (se troppo asciutto, basta aggiungere qualche dattero). Stendere l'impasto nello stampo, rivestendone anche i bordi. **Crema:** Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungere l'olio essenziale di arancia ed amalgamare bene. Unire tutti gli ingredienti per la crema in un mixer e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Poi distribuire uniformemente sull'impasto precedentemente messo nello stampo e riporre in frigorifero per una notte. **Decorazione:** Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e versarlo sulla crema. Decorare la crostata a piacere con frutta di stagione o bacche.

