Schokotarte ohne Backen mit Passionsfrucht

(nach Lafer/ Liebscher /Bracht)

Vegan und/ oder glutenfrei **(bei der Schokolade auf das Gerstenmalzextrakt achten!)**
26 cm Form

BODEN:
80 g Kokosöl
Glutenfreie Kekse ca 12 Stück / lieber etwas mehr
Oder vegane Haferkekse
400g Zartbitterschokolade vegan oder normal (70 Prozent Kakaoanteil)
4 Passionsfrüchte
350 ml Mandeldrink
Mark von 2 Vanilleschoten
Salz
60 g Kokosblütenzucker
Sanft Geröstete Kokosspäne

Das Kokosöl schmelzen, die Kekse ganz fein zerbröseln und damit gründlich vermischen und dann in die mit dem Backpapier ausgelegte Backform drücken, mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
Die Zartbitterschokolade in kleine Stückchen brechen und über dem Wasserbad schmelzen.
Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmark in ein Töpfchen kratzen.
Mandeldrink, Vanillemark, eine kleine Prise Salz und den Kokosblütenzucker zufügen und alles aufkochen lassen.
Anschließend die Mischung durch ein Sieb zur geschmolzenen Schokolade streichen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Auf den ausgekühlten Tortenboden geben und nochmals mindestens zwei Stunden kühlen. Wenn die Creme fest ist den Tortenring lösen und den Tortenrand mit den gerösteten Kokosraspeln dekorieren.