Schokotorte mit Dattelzucker



Zutaten

Zutaten kleine Tortenböden
300 g Dinkelvollkornmehl
300 g Dattelzucker
50 g Kakaopulver
15 g Backpulver
1 Msp Meersalz
1 Msp Vanille
130 g neutrales Öl z.B. Kokosöl, geschmolzen
500 g Sprudelwasser

Zutaten Glasur/Füllung
150 g weiche Datteln (z.B. Medjool Datteln) oder Dattelmasse
300 g Pflanzenmilch
90 g Haselnussmus
60 g Kakaopulver
Optional: 1 Msp Meersalz & 1 Msp Vanille

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl, Dattelzucker, Kakaopulver, Backpulver, Vanille und Meersalz in einer großen Schüssel gut vermischen. Anschließend Öl und Sprudelwasser hinzufügen und nur so lange rühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Den Teig gleichmäßig auf zwei kleine Backformen verteilen und auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen.

Für die Füllung bzw. Glasur die Datteln entsteinen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und mindestens 1 Minute mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Den ersten Tortenboden mit der Hälfte der Creme bestreichen, den zweiten daraufsetzen und die restliche Creme oben sowie an den Seiten verteilen.

Rezeptidee von Seline Vogel: www.healthy-habit.de