

claro Weltladen (071 845 34 44)  
Mariabergstrasse 8  
9400 Rorschach



[www.claro-rorschach.ch](http://www.claro-rorschach.ch)

**Schokoladen-Orangen-Torte** für Springform Durchmesser 24 cm

Für den Boden

300g Cashewnüsse \*  
250g Datteln \*

Für die Füllung

400g Tofu \*  
2 Tafeln Schokolade (z.B. fairafric) \*  
1 EL Kakaopulver \*  
2 Orangen (Saft und Schale)  
2 EL Birnel Sirup \*  
1 TL Zimt \*  
½ TL Vanillepulver  
100ml pflanzliche Milch

- 1.) Für den Boden, die Cashewnüsse und Datteln im Mixer pürieren, den Zimt hinzufügen und die vermengte Mischung in eine Tortenform drücken.
- 2.) Für die saftig-weiche Füllung alle angegebenen Zutaten in einer Küchenmaschine vermengen. Bei Bedarf mehr pflanzliche Milch hinzufügen, aber die Mischung so dickflüssig wie möglich halten.
- 3.) Den Boden mit der Mischung bedecken.
- 4.) Im Kühlschrank fest werden lassen, vor dem Servieren aus der Form lösen.

\*Diese Artikel finden sie in unserem Laden