

# Tarta de Chocolate Vegan

Aunque es bastante calórica esta tarta, un trozo pequeño, sacia mucho y no te es necesario repetir, eso si está **buenísima**. Además, tiene **un montón de ingredientes saludables y sobre todo, ninguno poco o nada saludable** y la pueden tomar celiacos, intolerantes lactosa, veganos, ... pues **es sin azúcares refinados, sin gluten, sin lactosa y sin ingredientes de origen animal**.

## INGREDIENTES:

- 120g Nueces
- 10+ 8 Dátiles, separados
- 60g Coco rallado
- Una pizca de sal
- 400g Tofu
- 200g Chocolate negro 85%
- 80ml Bebida vegetal (yo de soja)
- 1 Cucharada cacao puro

12  
Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Retirar el hueso a los dátiles y ponerlos en remojo 15 minutos en agua fría (puedes ponerlos en remojo todos juntos).
2. Separar 6 nueces para la decoración y triturar el resto junto con el coco.
3. Adicionar 10 dátiles escurridos y una pizca de sal, continuar triturando hasta conseguir una mezcla más o menos homogénea de nuez y dátil.
4. Forrar un molde desmontable 24cm de diámetro con papel de hornear (si es más pequeño, saldrá más alta la tarta y necesitará más tiempo de refrigeración).
5. Verter la mezcla anterior y aplastar con una lengüeta o el dorso de una cuchara humedecida con agua.
6. Calentar al baño maría el chocolate hasta que esté totalmente fundido.
7. Triturar el tofu desmenuzado con la bebida vegetal y el resto de dátiles hasta obtener una pasta.
8. Agregar el chocolate fundido y remover hasta que esté bien integrado.
9. Volcar sobre la base de nueces, dar unos golpecitos para que se asiente y eliminar burbujas de aire, nivelar con ayuda de la lengüeta.
10. Meter en la nevera y esperar mínimo 6 horas antes de desmoldar (mejor dejar toda la noche)
11. Desmoldar, espolvorear con el cacao puro y decorar con las nueces reservadas.