

Birnen-Schoko-Tarte mit Walnüssen 12 – 16 Stück

Mengenangaben für **4 Portionen**

Boden

Zutaten:

- Haferflocken, glutenfrei: 75 g
- (gemahlene) Walnüsse: 75 g
- eingeweichte Datteln (in heißem Wasser): 40 g
- Salz: 1 Prise(n)
- 1 - 2 EL Wasser nach Bedarf
- Birnen: 2 Stück

Zubereitung:

Springform mit 18cm Durchmesser

Für den Boden alle Zutaten außer die Birnen fein miteinander vermixen.

Dann in der Form gleichmäßig verteilen und bei 180 Grad 15 min backen (Ober-/Unterhitze).

Währenddessen 2 Birnen schälen, vierteln und weichkochen. Sobald der Boden fertig gebacken und abgekühlt ist, die weich gekochten Birnen darauf verteilen und mit einer Gabel zerdrücken.

Tarte

Zutaten:

- Birnen (ca. 6 Stück): 750 g
- Vanille: 1 TL
- Prise Salz
- Datteln, entkernt: 65 g
- Zartbitterschokolade: 250 g
- Walnüsse zum Dekorieren

Zubereitung:

Für die Schokotarte 6 Birnen klein schneiden und weichkochen (ca. 20 Minuten). Die Schokolade über heißem Wasserbad schmelzen. Dann die Birnen in einen Mixer geben, die geschmolzene Schokolade und die restlichen Zutaten dazugeben und cremig mixen. In die Form gießen, mit Walnüssen dekorieren und im Kühlschrank fest werden lassen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
197 kcal	9,8 g	3,5 g	22 g	18 g	3,3 g	4,34 g	0,11 g

Allergen(e):

G - Milch	H - Schalenfrüchte