

Zutaten für den Boden

600 g Cashewkerne gemahlen
110 g Agavendicksaft
80 g Margarine flüssig
4 EL Sojamehl
eine halbe geriebene Orangenschale
1 Prise Meersalz

Zutaten für den Belag

350 g Zartbitterkuvertüre
150 ml Reismilch
200 ml Sojasahne
50 g Vollrohrzucker
10 Tropfen Orangenöl



Zubereitung

Die Zutaten für den Boden verquirlen und den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. 25 Minuten bei 160 Grad backen. Die Zutaten für den Belag in einem Topf erhitzen, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Orangenöl ganz am Schluss hinzufügen und die Schokocreme auf dem Boden verstreichen. Abkühlen lassen. Ergibt 16 Stücke. Schmeckt gut gekühlt am Besten. Vorsicht: Es könnte sein, dass Sie Schwierigkeiten haben, aufzuhören, und sich hinterher kaum noch bewegen können! Deswegen bekommt bei mir jede Person nur ein Stück, sonst muss ich mir hinterher die Beschwerden anhören.

[Dieses Rezept und viele andere, finden Sie in dem Buch: "Vegane Kochkunst".](#)