Tarta de chocolate y aguacate (vegano)

10 personas

35 min

Fácil

Ingredientes

- 200 g de LA LECHERA Veggie
- 100 g de Chocolate Negro NESTLÉ POSTRES
- 125 g de copos de avena
- 100 g de avellanas
- 100 g de dátiles sin hueso
- 55 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural (15 g para la base y 40 g para el relleno)
- 400 g de aguacates maduros (peso neto)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 55 ml de aceite de coco (30 ml para el relleno, 25 ml para la capa crujiente de chocolate + un poquito para engrasar el molde)

Elaboración

1. Base de la tarta: Poner en el vaso triturados los copos de avena, 15 g de NESQUIK Intenso 100% y las avellanas. Triturar y añadir los dátiles y 100 g de LA LECHERA Veggie. Triturar hasta conseguir una mezcla homogénea, bajando de las paredes la masa para integrar bien.
2. Forrar la base de un molde de 20 cm desmoldable con papel de horno y pincelar el aro con aceite de coco.
3. Repartir 1/3 parte aproximadamente de la mezcla en la base y aplanar con las manos humedecidas ligeramente en agua. Ir colocando y aplanando el resto de la masa alrededor del molde. Refrigerar mientras se prepara la capa crujiente de chocolate.

4. Capa crujiente de chocolate: Fundir al baño maría el chocolate negro con 25 ml de aceite de coco y verter sobre la base de la tarta. Refrigerar unos 30-45 min hasta que el chocolate se solidifique.
5. Relleno: Trocear los aguacates.
6. Poner en el vaso triturador, la mitad de los aguacates, 100 g de LA LECHERA Veggie, 40 g de NESQUIK Intenso 100%, una pizca de sal, la vainilla, 30 ml de aceite de coco y el resto de aguacate. Triturar e ir bajando del vaso con la ayuda de una lengua la mezcla para que se integre bien
7. Repartir el relleno y refrigerar unas 8 horas hasta que coja consistencia.