Birnen-Schokotarte
mit Walnüssen

Vegan, glutenfrei

Zutaten: 12-16 Stück
(Springform mit 18cm Durchmesser)

Für den Boden

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

Für die Tarte:

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

Zubereitung:

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.

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.