

Zitronen-Kokos-Torte

Anzahl Personen: 12 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
	Boden	
100 g	Datteln, entsteint	
200 g	Mandeln	
	Füllung	
240 g	Cashewkerne	
2 dl	Wasser	
100 g	Kokosöl	
1 dl	Zitronensaft	(0.5 dl = 1 Zitrone)
100 g	Honig	
0.5 KL	Vanillepulver	
1 Msp.	Salz	
	Himbeersauce	
200 g	Himbeeren, frisch oder aufgetaut	
50 g	Datteln, entsteint	

Anleitung

Vorher: Cashew **mind. 2 Std.** mit der angegebenen Wassermenge einweichen. Ist mit dem Vitamix nicht notwendig.

1. Boden einer Springform mit Backpapier belegen (einklemmen) oder mit Klarsichtfolie auslegen (etwas hochziehen).
2. Datteln und Mandeln zusammen fein hacken oder durch den VitaLeo treiben.
3. Masse von Hand auf den Boden der Springform pressen, einen 1 cm hohen Rand formen.
4. Die Cashewkerne mit den übrigen Zutaten für die Füllung sehr fein mixen.
5. Die Füllung auf den Kuchenboden leeren, glatt rütteln, decken und in den Tiefkühler stellen.

Servieren:

1. 1-2 Std. vorher aus dem Tiefkühler nehmen und in Kühlschrank antauen lassen.
2. Die Himbeeren mit den Datteln fein mixen und als Sauce dazu reichen.

Tipp: Wenn der Kuchen ganz aufgetaut ist, ist der Geschmack am intensivsten. Der Kuchen schmeckt aber auch gefroren oder halbgefroren gut.

