

Rüeblicake

Anzahl Personen: 4

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
140 g	Karotten	fein reiben
50 g	Haselnüsse	
50 g	Kokosraspel	
60 g	Sultaninen	
0.5 KL	Zitronenschale	fein reiben
	Crème:	
150 g	Bananen	in Stücke
150 g	Orangen	in Stücke
1 KL	Mandelmus	
1 KL	Honig	
wenig	Vanille	

Anleitung

Haselnüsse, Kokosflocken und Sultaninen zusammen fein mahlen. Mit den feingeriebenen Karotten und der abgeriebenen Zitronenschale mischen und die Masse in eine mit Klarischtfole ausgeleete Form (z.B. Schälchen) pressen. Einige Stunden kühl stellen, stürzen, in Stücke schneiden und zusammen mit der Creme servieren.

Crème: Alle Zutaten miteinander pürieren. Kühl stellen.